

Frühlingsrolle mit Curry-Chili-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für die Frühlingsrollen:

1 rote Zwiebel	100 g Weißkohl	50 g Lauch
1 Karotte	60 g grüner Spargel	100 g Sojasprossen
Salz	2 EL Sesamöl	1 Bund frischer Koriander
200 g Gambas (ca. 8 Stück)	1 EL Dayong	50 ml Sojasauce
50 ml Ketjap Manis	4 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eigelb
1 L Öl		

Für die Vinaigrette:

1 rote Paprika	2 Schalotten	5 Stiele Koriander
100 ml Austernsauce	100 ml Sweet Chili Sauce	50 ml Pflaumensauce
1 TL rote Currypaste	Curry (z.B. Jaipur)	Dayong (chin. Gewürzmischung)
1 EL Sesamöl	100 ml Geflügelbrühe	Ketjap Manis
Reisessig	Salz	1 Tl weißer Sesam
1 Tl schwarzer Sesam	Mini Rucola	Daikon, Shizo Kresse

Für die Frühlingsrollen:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Weißkohl, Lauch, Karotte, Spargel und Sojasprossen putzen, waschen, trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden. 1 EL Sesamöl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit etwas Salz würzen und abkühlen lassen. Koriander abspülen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und unter das Gemüse geben. Die frischen Gambas abspülen, den schwarzen Darm entfernen und die Gambas in Würfel schneiden. Gambas in einer beschichteten Pfanne im restlichen Sesamöl anbraten und unter das Gemüse mischen. Mit Dayong, Sojasauce und Ketjap Manis abschmecken und alles gut einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Füllung dann auf einem Tuch abtropfen lassen. Frühlingsrollenteigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Kanten mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jeweils in die Mitte der Teigblätter ca. 2-3 EL Füllung geben. Die Teigblätter einrollen und dabei an den Kanten einschlagen. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Frühlingsrollen darin langsam und gleichmäßig frittieren bis die Seiten schön knusprig braun sind.

Für die Vinaigrette:

Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Die Blättchen sehr fein schneiden. Austernsauce, Sweet Chili Sauce, Pflaumensoße, Currypaste, Curry, Dayong, Sesamöl, Brühe, Ketjap Manis mischen und mit dem Mixstab einmal pürieren. Zum Schluss gehackten Koriander, Schalotten, Paprika sowie etwas weißen und schwarzen Sesam dazu geben. Die fertigen Rollen auf einem Teller anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit etwas Rucola und Kresse garnieren.

Karlheinz Hauser am 26. August 2013