

Lachs-Frühlingsrolle auf Karotten-Kokos-Salat

Für 2 Portionen

200 g Lachsfilet, ohne Haut	2 Frühlingsrollenteigblätter	3 Karotten, mit Grün
1 Limette, unbehandelt	1/2 Chilischote, rot	1 Passionsfrucht
2 Stiele Koriander	1 Ei	150 g Butterschmalz
100 ml Kokosmilch, ungestüft	1 TL Sesamöl, geröstet	Chilifäden
flüssiger Honig	Salz	schwarzer Pfeffer

Schale von der Limette reiben. Die Passionsfrucht halbieren und das Mark auskratzen. Die halbe Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein würfeln. Beides zusammen mit der Kokosmilch in einer Schüssel verrühren, mit etwas Honig, Salz und der Limettenschale abschmecken. Die Karotten waschen, schälen und mit Hilfe eines Sparschälers in dünne, lange Streifen schälen. Zwei Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Mit der Kokosmarinade vermischen und gut durchziehen lassen. Die Frühlingsrollenteigblätter mit etwas Eiweiß bestreichen. Den Lachs waschen und trocken tupfen, anschließend halbieren und mit dem Sesamöl bestreichen. Den Lachs mit grobem Pfeffer würzen und die Korianderblätter darauf legen. Je ein Lachsstück auf ein Teigblatt legen, aufrollen, im heißen Butterschmalz rundum goldbraun und knusprig ausbacken und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen und schräg halbieren. Den Karotten-Kokossalat auf Tellern anrichten und die Lachsrollchen darauf legen. Mit den Chilifäden garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. September 2011