

Gambas mit Pomelo-Salat und Frühlingsrolle

Für zwei Personen

Für die Gambas:

| | | |
|------------------------|------------------|-------------------------|
| 20 Gambas, Größe 6/8 | 1 Knoblauchzehe | 1 Limette |
| 2 Zweige Rosmarin | 2 Zweige Thymian | 2 Zweige Thai-Basilikum |
| 20 g rote Chili-Flakes | 20 g Butter | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Pomelesalat:

| | | |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| 20 Kirschtomaten | 15 Radieschen | 1 kleine rote Zwiebel |
| 1 Bund Lauchzwiebeln | 1 große milde Chilischote | 2 Pomeles |
| 1 Grapefruit | 150 g Erdnüsse | 40 g Erdnussöl |
| 40 g Sesamöl | $\frac{1}{4}$ Bund Thai-Basilikum | $\frac{1}{4}$ Bund Koriander |
| Sojasauce | Chili Chicken Sauce | Reisessig |
| 1 Prise Zucker | Salz | Pfeffer |

Für die Frühlingsrolle:

| | | |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------|
| 4 Blätter Frühlingsrollenteig | 200 g Gambas, Größe 8/12 | 100 g Weißkohl |
| 50 g Karotten | 60 g grüner Spargel | 100 g Sojasprossen |
| 50 g Lauch | 1 kleine rote Zwiebel | 1 Ei |
| 100 ml Sojasauce | 100 ml Ketjap Manis | 1 EL Sesamöl |
| 1 Bund Koriander | 10 g Dayong-Gewürz | Öl, Salz, Pfeffer |

Für die Gambas:

Die Gambas waschen und trockentupfen. Rosmarin, Thymian und Thai-Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gambas bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Olivenöl, Butter sowie Knoblauch, Rosmarin und Thymian hinzugeben und leicht anbraten. Mit Butter und Öl etwas arrosieren.

Thai-Basilikum klein hacken und über die Gambas geben. Gambas außerdem mit Limettensaft und Chili-Flakes abschmecken.

Für den Pomelesalat:

Pomeles schälen und die Segmente auslösen. Grapefruit schälen und filetieren. Pomeles- und Grapefruitfilets mit Erdnuss- und Sesamöl in einer Schüssel marinieren.

Zwiebel abziehen. Lauchzwiebeln putzen und Strunk entfernen. Beides in feine Streifen schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein hacken. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Radieschen waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Thai-Basilikum und Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Erdnüsse in einer Pfanne rösten. Pomeles- und Grapefruitfilets mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Kirschtomaten, Radieschen, Koriander, Thai-Basilikum und zwei Drittel der Erdnüsse vermengen. Salat mit Sojasauce, Chili Chicken Sauce, Reisessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Frühlingsrolle:

Weißkohl, Lauch, Spargel, Sojasprossen und Karotten putzen und ggfs.

vom Strunk befreien. Karotten schälen. Alles in feine Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und ebenfalls fein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Weißkohl, Lauch, Spargel, Sojasprossen, Karotten und Zwiebel in Sesamöl anschwitzen, salzen und abkühlen lassen. Koriander unterheben.

Gambas waschen, trockentupfen und ggf. den Darm entfernen. In Würfel schneiden, in einer

Pfanne kurz anbraten und dann unter das Gemüse mischen. Gemüse und Gambas mit Sojasauce, Ketjap Manis, Dayong Gewürz sowie Salz und Pfeffer abschmecken und gut einkochen lassen. Die Füllung auf einem Tuch abtropfen lassen und dann mittig auf dem Frühlingsrollenteig füllen. Ei trennen, Eigelb auffangen und verquirlen. Die Kanten des Frühlingsrollenteiges damit bestreichen. Frühlingsrollen eindrehen und verschließen. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen und die Frühlingsrollen langsam und vorsichtig bei ca. 170 Grad goldgelb frittieren. Die Füllung für die Frühlingsrolle muss schön trocken sein, sodass die Rolle nicht platzt. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser am 24. März 2020