

Vietnamesische Rollen mit Nuoc Cham

Für zwei Personen

Für die Frühlingsrolle:

30 g getrock. Shiitake-Pilze	30 g getrock. Mu-Err-Pilze	100 g Glasnudeln
100g Mairübchen	4 Schalotten	2 Karotten
50 g Mungbohnenkeimlinge	1 Bund Schnittlauch	1 Ei
250 g Schweinehackfleisch	6 Reispapierblätter	300 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Crêpe:

200 g Reismehl	300 ml Wasser	50 ml Kokoswasser
2 EL Kurkuma	1 Ei	1 TL Salz
1 TL Schwarzer Pfeffer	1 Knoblauchzehe	1 Frühlingszwiebel
100 g kleine Garnelen	150 g Schweinefilet	$\frac{1}{2}$ Kopfsalat
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Fischsauce	50 g Mungbohnenkeimlinge
Öl	6 Reispapierblätter	

Für die :

1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	2 EL Zucker
8 EL heißes Wasser	4 EL Fischsauce	1 Limette
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Beide Pilzsorten mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. Anschließend die harten Stiele entfernen und fein hacken.

Glasnudeln 10 Minuten in Wasser einweichen und anschließend in kleine Stücke schneiden.

Mairübe waschen und würfeln. Schalotten abziehen und würfeln.

Mungbohnenkeimlinge in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Karotten schälen und fein würfeln. Ei trennen. Schnittlauch mit den Pilzen, Karotten, Schweinehackfleisch, Mungobohnen, Schalotten, Mairüben, Glasnudeln und Eigelb vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große, flache Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen, jeweils ein Reispapierblatt kurz durchziehen und auf die Arbeitsfläche legen.

Sobald das Reispapier weich und geschmeidig ist, ans untere Ende mittig 2 Esslöffel der Farce geben und aufrollen.

In eine hohe Pfanne etwa 2cm hoch neutrales Öl einfüllen und erhitzen.

Frühlingsrollen langsam hinein gleiten lassen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden hellbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenkrepp legen und in den Backofen stellen, bis die restlichen Rollen frittiert sind.

Für das vietnamesische Crêpe:

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Reismehl in 300 ml Wasser einrühren, Kurkuma unterheben. Ei trennen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Frühlingszwiebel von den Enden befreien und klein schneiden. Kokoswasser, Eigelb, $\frac{1}{2}$ TL Salz, $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer, Knoblauch und Frühlingszwiebel zum Reismehl geben, gut verrühren und 15 Minuten stehenlassen.

Garnelen waschen, trockentupfen und der Länge nach teilen. Mit Fischsauce, Salz und Pfeffer 10 Minuten marinieren.

Schweinefilet in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und 3 Streifen Schweinefleisch,

Garnelen und einige Mungbohnenkeimlinge hineingeben. Von der Hitze nehmen und 1-2 Schopflöffel Teig hineingeben. Dabei die Pfanne schwenken, damit der Boden und auch ein Teil des Randes dünn mit Teig bedeckt sind.

Pfanne wieder auf die Hitze setzen und Crêpe eine Minute braten lassen. Auf einen Teller gleiten lassen und im Ofen warmstellen. Kopfsalat klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Reispapier in Wasser tauchen, abtropfen lassen und auf eine glatte Arbeitsfläche legen. Crêpe in die Mitte des Reispapiers legen, mit Kopfsalat und Koriander belegen und von einem Ende beginnend das Ganze eng aufrollen.

Für die Nuoc Cham Sauce:

Limette halbieren und auspressen. Wasser in einem Topf erhitzen und 8 EL in eine Schale geben und Zucker darin auflösen. Fischsauce und den Limettensaft hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knoblauch abziehen, fein hacken und mit in die Schale geben.

Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und kleinschneiden und ebenfalls mit in die Schale geben.

Die Frühlingsrollen in mundgerechte Teile schneiden und mit der Sauce servieren.

Siber Daller am 26. Juni 2019