

## Sommer-Rollen warm und kalt

### Für 2 Personen

|                           |                     |                   |
|---------------------------|---------------------|-------------------|
| 6 Blätter Filoteig        | 1 Kopf Eisbergsalat | 1 Bund Rucola     |
| 3 Karotten                | 1 Zucchini          | 4 Radieschen      |
| 3 Stangen Staudensellerie | 8 Cocktailtomaten   | 1 Zitrone         |
| 1 Bund Schnittlauch       | 1 Schälchen Kresse  | 1 TL Honig        |
| 75 g Crème-fraîche        | 75 g saure Sahne    | 75 g Schlagsahne  |
| 2 TL Pflaumenmus          | 150 ml Gemüsefond   | 100 ml Sojasoße   |
| 100 ml Teriyakisoße       | Pflanzenöl          | Tabasco           |
| Cayennepfeffer            | Salz                | schwarzer Pfeffer |

Den Gemüsefond zusammen mit der Soja- und Teriyakisoße in einen Topf geben und erhitzen. Zwei Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und klein schneiden. Zwei Stangen Sellerie in feine Streifen schneiden. Das Gemüse zu dem Fond in den Topf geben und garen lassen. Anschließend das Gemüse durch ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Das Pflaumenmus und den Honig beimischen, dann die Flüssigkeit beiseite stellen. Die Gemüsestreifen abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Streifen in den Filoteig einrollen. Die fertigen Röllchen in der Fritteuse frittieren. Die aufgefangene Flüssigkeit mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Den Gemüsefond wieder erhitzen. Die verbliebene Karotte schälen, in feine Streifen schneiden und anschließend eine Minute lang in dem Fond blanchieren. Den Fond durch ein Sieb geben und noch etwas einkochen lassen. Zwei Blätter vom Eisbergsalat lösen und waschen. Den restlichen Salat in feine Streifen schneiden und ebenfalls waschen. Den Rucola waschen. Die Selleriestange und die Radieschen würfeln. Tomaten waschen, halbieren und salzen und pfeffern. Für das Salatdressing Crème-fraîche, saure Sahne und die Schlagsahne in einer Schale vermischen. Eine Zitrone aufschneiden und auspressen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Den Sellerie, die Karotten, die Radieschen und die Rucolablätter in dem Dressing wenden. Anschließend das Ganze in die beiden Eisbergblätter einwickeln. Den Schnittlauch und die Kresse waschen und klein schneiden. Beide Rollen auf einem Teller anrichten. Und mit den Tomatenhälften garnieren. Etwas Olivenöl darüber träufeln und Schnittlauch und Kresse darüber geben. Die Soße in ein Schälchen füllen und dazu servieren.

Renate Heine am 07. Juni 2011