

Dreierlei Sommerrolle mit Soßen

Für zwei Personen

Für die viet. Sommerrolle:

2 Reispapier	2 Riesengarnelen	50 g Glasnudeln
1 Karotte	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Gurke
$\frac{1}{2}$ Bund Römervalat	30 ml Reissig	2 TL Sesam
1 Bund Thaibasilikum	1 Bund Koriander	100 ml Olivenöl
1 TL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die korean. Sommerrolle:

2 Reispapier	100 g Schweinebauch, Streifen	geschnitten
1 Karotte	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Gurke
$\frac{1}{2}$ Bund Römervalat	3 EL Ssamjang	2 EL Sesamöl
2 Blätter Kimchi	30 g Wakame	2 TL Honig
10 ml Mirin	10 ml Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für die karib. Sommerrolle:

2 Reispapier	2 Riesengarnelen	1 Karotte
1 Avocado	1 Mango	1 überreife Kochbanane
1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Römervalat	1 TL Piment
1 TL Cayennepfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Knoblauch	100 ml Olivenöl	200 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Erdnusssauce:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL Erdnussbutter	1 EL Hoisinsauce
2 TL Sojasauce		

Für die Fischsauce:

1 EL Zucker	50 ml Reissig	1 TL Fischsauce
1 TL Sojasauce	1 EL Limettensaft	1 EL geröstetes Sesamöl

Für die vietnamesische Sommerrolle:

Die Garnelen putzen und schälen. Mit Salz und Olivenöl einreiben und kurz scharf anbraten. Glasnudeln in heißem Salzwasser 5-10 Minuten ziehen lassen. Zwiebel abziehen. Karotte und Gurke schälen. Salat waschen und trockenschleudern. Basilikum und Koriander abbrausen und trockenwedeln.

Zwiebel, Gurke, Salat, Thaibasilikum und Koriander klein schneiden. Das Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen.

Garnelen, Glasnudeln, Gemüse und Salat hineinlegen. Einen wenig Reissig und geröstetes Sesamöl darüber gießen. Sesam drüber streuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

Für die koreanische Sommerrolle:

Schweinebauch mit 2 EL Ssamjang, etwas Wasser, Honig und Sesamöl einreiben und 10 Minuten stehen lassen. Salat waschen und trockenschleudern. Karotte und Gurke schälen.

Kimchi, Wakame, Karotte, Frühlingszwiebel, Gurke und Römervalat klein schneiden.

Schweinebauchstücke auf beiden Seiten scharf anbraten bis sie knusprig aber noch saftig sind.

Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen.

Schweinebauch, Kimchi, Wakame, Gemüse und Salat darauf geben.

Etwas Mirin, Sojasauce und 1 EL Ssamjang dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

Für die karibische Sommerrolle:

Knoblauch abziehen. Olivenöl mit braunem Zucker, Piment, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Thymian, Knoblauch und etwas Wasser vermengen. Garnelen damit marinieren und ca. 10 Minuten stehen lassen. Garnelen scharf auf beiden Seiten anbraten. Avocado schälen, in kleine Scheiben schneiden, die Mango in Würfeln schneiden, die Karotte klein schneiden. Die Kochbanane schräg in 1-2cm dünne Scheiben schneiden, in viel Sonnenblumenöl auf beiden Seiten anbraten bis sie leicht braun ist. Kurz rausnehmen, trocken tupfen, 2 Minuten stehen lassen und nochmal kurz anbraten bis sie außen dunkelbraun ist.

Reispapier kurz durch heißes Wasser ziehen. Mango, Avocado, Karotte und Banane schälen. Salat waschen und trockenschleudern.

Garnelen, Mango, Avocado, Karotte, Kochbanane und Salat darauf geben. Ein wenig von der Marinade darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einrollen.

Für die Erdnusssauce:

Knoblauch abziehen und feinschneiden. Erdnussbutter, Hoisinsauce, Sojasauce und Knoblauch mit etwas Wasser vermischen.

Für die Fischsauce:

Zucker, Reisessig, Fischsauce, Sojasauce und Limettensaft vermischen. Mit Salz und Sesamöl abschmecken und falls es zu sauer ist noch etwas Zucker hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 13. November 2018