

# Sommer-Rollen mit Hähnchen-Sticks und süßsaurer Soße

## Für zwei Personen

### Für die Sommerrollen:

6 Reispapierblätter	100 g Glasnudeln	2 Eier
2 Möhren	1/2 Chinakohl	1 rote Paprika
1 Bund Koriander	2 EL Sesamsaat	1 EL helle Sojasauce
1 EL dunkle Sojasauce	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Hähnchensticks:

200 g Hähnchenbrustfilets	1 Knoblauchzehe	1 kleine Zwiebel
1 Scheibe weißes Toastbrot	50 ml Milch	2 EL Crème-fraîche
2 Eier	200 g Pankomehl	100 g Mehl
Salz	Pfeffer	

### Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprikaschote
50 g Ananas	30 ml Orangensaft	3 EL Tomatenketchup
1 TL dunkle Sojasauce	30 ml Weißweinessig	25 g Zucker
Salz	Pfeffer	

Fritteuse anschalten. Die Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Toastscheibe in kleine Stücke rupfen, Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Alles zusammen mit etwas Milch, Creme fraîche, Salz und Pfeffer zu dem klein geschnittenen Hähnchen geben. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern und zu einer Farce verarbeiten. Für die süßsaure Sauce Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen Topf erhitzen und den Zucker darin hellbraun schmelzen. Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel dazugeben und kurz anschwitzen. Ananas fein würfeln und mit dazu geben. Mit Essig ablöschen und mit Orangensaft, Sojasauce und Ketchup auffüllen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Sauce darin abkühlen lassen. Für die Sommerrollen-Füllung kleine Omelette-Streifen vorbereiten. Dafür zwei Eier aufschlagen mit einem Esslöffel heller Sojasauce verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Eimasse hineingeben, mit Sesam bestreuen und etwa zwei Minuten bei kleiner Hitze stocken lassen. Für die Sommerrollen-Füllung beim Chinakohl den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und Kohl darin andünsten. Mit dunkler Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Die Möhren schälen. Danach Möhren und Paprika in Streifen schneiden. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Anschließend die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und fünf Minuten einweichen lassen, dann abschütten. Für die Hähnchensticks die Hähnchenfarce länglich formen und in Mehl wenden. Eier aufschlagen und verquirlen. Dann durch die Eiermasse ziehen und mit dem Pankomehl bedecken. Die Sticks in der Fritteuse circa fünf Minuten frittieren. Für die Sommerrollen ein Küchenhandtuch mit warmem Wasser anfeuchten und die Reispapierblätter darin eingeschlagen aufweichen lassen. Koriander klein zupfen. Die eingeweichten Reispapierblätter ausbreiten und mit gedünstetem Kohl, Glasnudeln, Omelette- Streifen, Möhren, Paprika und Koriander belegen. Die Seiten über die Füllung schlagen und die Reispapierblätter eng aufrollen. Sommerrollen mit den Hähnchensticks auf Tellern anrichten, süßsaure Sauce in einem Schälchen dazu reichen und zusammen servieren.

Linda Dohmen am 18. Mai 2016