

Frühlingsrollen mit Glasnudel-Salat und Erdnuss-Dip

Für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

50 g Schweinehackfleisch	100 g Weißkohl	1 Karotte
1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Eier
1 EL Sojasauce	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL 5-Spice-Gewürz
Butterschmalz	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Glasnudelsalat:

100 g Glasnudeln	1 Mango	4 Radieschen
1 rote Chilischote	1 Limette	5 g weiße Sesamsaat
2 TL Erdnussbutter	1 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kurkuma
Salz	Pfeffer	

Für den Erdnuss-Dip:

50 g geröstete Erdnüsse	1 Limette	1 Knoblauchzehe
3 TL Erdnussbutter	1 TL Fischsauce	1 TL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	1 Prise Chiliflocken	1 Prise Zucker

Für die Frühlingsrollen:

Einen flüssigen Teig aus Mehl, zwei Eiern und 150 ml Wasser anrühren.

Teig in eine beschichtete Pfanne geben und sehr dünne Crêpes herstellen.

Weißkohl waschen, halbieren und Strunk entfernen. Karotte schälen.

Knoblauch abziehen. Frühlingszwiebel putzen. Alles in feine Streifen schneiden.

Schweinehackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und 5-Spice-Gewürz abschmecken.

Kleingeschnittenes Gemüse in die Pfanne geben und kurz mitdünsten.

Hackfleischfüllung mittig auf den hergestellten Crêpes platzieren und einrollen. Ein Ei verquirlen und die Rollen damit verkleben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin ringsherum goldgelb ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Glasnudelsalat:

Glasnudeln in leicht gesalzenem Wasser 3-4 Minuten garen. Abgießen und kurz abschrecken. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls in Scheiben schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. In einer kleinen Schale Limettensaft, Erdnussbutter und Kurkuma vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Glasnudeln, Mango, Radieschen, Koriander, Chili, Sesamsaat und Dressing gut miteinander vermengen.

Für den Erdnuss-Dip:

Erdnüsse hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und pressen. Erdnüsse, Limettensaft, Knoblauch, Erdnussbutter, Fischsauce, Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken und Zucker zu einem glatten Dip verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Hörsgen am 28. Januar 2020