

Kohl-Sommerrollen

Für 4 Personen

8 Blätter Reispapier	ca. $\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Karotten
2 Stangen Sellerie	ca. 5 g Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
2 EL Erdnussöl	1 TL Szechuanpfeffer	Prise Zucker
2 EL Reisweinessig (Mirin)	4 EL milde Sojasauce	1 EL Zitronensaft
1 EL Akazienhonig	$\frac{1}{2}$ TL geröstetes Sesamöl	4 EL Sesamsaat
Salz		

Spitzkohl fein schneiden, Karotten, Sellerie und Ingwer fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl heiß und kurz durchschwenken. Dabei mit Salz, gemörsertem Szechuanpfeffer und Prise Zucker würzen, kurz abkühlen lassen.

Reispapier in einer Schale mit Wasser kurz einweichen. Dann auf Backpapier ausbreiten, Gemüsemischung darauf legen, Korianderblätter zupfen und dazugeben und zu Rollen wickeln, dabei die Enden einklappen.

Aus Mirin, Shoyu, Zitronensaft, Honig, und Sesamöl eine Tunke anrühren, in kleine Schälchen füllen, je nach Salzgehalt der Sojasauce optional mit Salz abschmecken Sesamsaat in einer Pfanne anrösten und in die Tunke geben, Sommerrollen mit Tunke auf Tellern anrichten, mit Koriander garnieren.

Björn Freitag am 22. Februar 2020