

Thai Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce

(Rezept von Marcus Beran)

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 1h 10min

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Zutaten:

Für die Thairollen:

75 g Rohrzucker, mit 75 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen

140 g Möhren, geschält, gehobelt

9 g Pepperoni, längs halbiert, entkernt, gewaschen, quer in feine Streifen geschnitten

➔ Die oberen Zutaten mischen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen und anschließend Flüssigkeit abschütten.

75 ml Reissessig oder Weißweinessig

1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt

30 g Ingwer, geschält, fein gehackt

250 g Schweinehackfleisch

5 g Salz

1 g Pfeffer

25 ml Sesamöl

100 g Glasnudeln, glutenfrei, in sehr heißem Wasser, 15 Min.

eingeweicht, abgetropft, mit einer Schere etwas kleiner geschnitten

150g Reisteig: siehe Grundrezept bei Wan Tan, als Blätter gebacken, ca.

45 Sekunden in 50°C warmen Wasser einweichen lassen

8 Blätter Eisbergsalat, gewaschen, trockengeschleudert

80 g Mini-Salatgurke, gewaschen, gehobelt



125 g Rettich, geschält, in feine Streifen geschnitten
1 g Koriander, grün, gewaschen, Blätter grob gehackt
4 g Schnittlauch, fein gehackt
25 ml Sesamöl, zum Anbraten

Für die Sauce:

125 ml Gemüsebrühe
150 ml Sake
18 g Reissessig
30 g Sojasoße, glutenfrei
10 g Sesamöl
1 g Koriander, gemahlen
1 g Ingwer, frisch gerieben
30 g flüssiger Honig
2 g Salz
1 g Pfeffer
30 g KOMÉKO - Mehl

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack mit dem Knoblauch, Ingwer und Salz und Pfeffer bei starker Hitze knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Jeweils zwei Blätter Reispapier mit 2 Salatblätter und $\frac{1}{4}$ der übrigen vorbereiteten Zutaten bestücken, dabei an allen Seiten einen Rand von 2 cm lassen.

Die Reisblätter mit Hilfe eines Küchentuchs fest aufrollen und mit den weiteren Blättern ebenso verfahren. In einer Pfanne mit Öl anbraten.

In einem Topf auf mittlerer Hitze die Gemüsebrühe mit Sake, Essig, Sojasauce, Öl Koriander, Ingwer, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Mit KOMÉKO Mehl, zum Andicken, aufkochen.

Vor dem Servieren in breite Stücke schneiden. Dazu die Soße reichen.

Guten Appetit.



Empfehlung:

Man kann die süß- saure Soße auch mit frischem Obst (z.B. Ananas) verfeinern. Wer keine süß-saure Sauce mag kann auch eine Erdnusssoße dazu reichen.

Geeignet für:

laktosefrei, glutenfrei

