Frühlingsrollen - Saigon Stil
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Esslöffel Mu-Err-Pilze, 100 gr rohe, geschälte Riesengarnelen, 50 gr getrocknete Glasnudeln, 3 Frühlingszwiebeln, 200 gr Hähnchenbrust, 2 Knoblauchzehen, 100 gr Süßkartoffel (oder Möhre), 2 Eier, 20-25 Blatt vietnamesisches Reispapier (16 cm Durchmesser), Salz, schwarzer Pfeffer, diverse vietnamesische Kräuter, 1 Kopfsalat, Fisch-Dip mit Möhre.

Die Vorbereitungen:

1) Pilze und Glasnudeln separat in lauwarmen Wasser ca. 15 Minuten einweichen lassen. Abgießen, Pilze ohne Stiele fein hacken. Glasnudeln mit einer Schere in 1-2cm lange Stücke schneiden. Hähnchen und Riesengarnelen mit einem schweren Messer fein hacken. Zwiebeln waschen, putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Süßkartoffel schälen und fein reiben. Alles mit den Eiern vermischen und mit je 1/2 TL Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung ist relativ feucht.

2) Salat und Kräuter waschen, trockenschütteln und abzupfen.

Die Zubereitung:

3) Reispapiere vorbereiten und füllen. Im Wok 4cm hoch Öl erhitzen. Frühlingsrollen darin in je 5-6 Minuten goldbrauch fritieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4) Frühlingsrollen mit Salat, Kräutern (Koriandergrün, asiatischem Basilikum, Schwarznessel) und Fisch-Dip servieren. Die Rollen werden mit ein paar Kräutern belegt in ein Salatblatt gewickelt und mit der Hand in den Dipp getaucht.

Varianten: Statt Hähnchen eignet sich auch Schweinehackfleisch. Besonders gut schmeckt auch frisch gekochtes Krebsfleisch statt Riesengarnelen.