▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2024 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp

Sebastian Reintjes

Vietnamesische Frühlingsrollen mit Limetten-Chili-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen
250 g gemischtes Hackfleisch
12 Reispapierblätter
10 g Shiitake
120 g Möhren
3 Frühlingszwiebeln
50 g Glasnudeln
1 Ei
4 Zweige Thai-Basilikum
1,5 L Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Shiitake in Streifen schneiden. Glasnudeln mit reichlich kochendem Wasser in eine Schüssel geben und 5 Minuten ziehen lassen. Abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Mit einer Küchenschere klein schneiden. Möhren schälen und raspeln. Frühlingszwiebeln putzen, den weißen und den hellgrünen Teil fein hacken. Ei trennen. Hackfleisch, Nudeln, Shiitake, Möhren, Lauchzwiebeln und Eigelb in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern und alles miteinander vermischen.

Eine große Schüssel mit handwarmem Wasser bereitstellen. Jeweils ein Reispapier ca. 5 Sekunden hineingeben, dann auf ein sauberes, leicht angefeuchtetes Geschirrtuch legen. Auf das untere Drittel des Reispapiers mittig 2 EL der Füllung geben. Reispapier seitlich einklappen. Dann von unten eng aufrollen. Rollen portionsweise ca. 3-5 Minuten hellbraun in der Fritteuse ausbacken. Anschließend aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warm stellen. Thai-Basilikum fein hacken und als Bedarf zu den Frühlingsrollen servieren.

Für den Dip:
1 frische Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
4 Limetten, Saft
2 EL Puderzucker
5 EL Fischsauce

Limetten halbieren und auspressen. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Chilischote fein hacken. Knoblauch und Chili mit Fischsauce, Limettensaft und Puderzucker verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.