Frühlingsrollen mit Honig-Chilisauce

1/3 Frühlingsrollen

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Herbst Winter Für: 10 Stück

Zutaten

3 BLÄTTER	Grünkohl
1	Karotte
1	gelbe Karotte
2 EL	Sojasauce
4 EL	Zitronensaft
2 EL	Sesamöl
1 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Birkenzucker
1/2 PKG	Frühlingsrollenteig
2 EL	Ajvar-Würzcreme
1 STUECK	geräuchertes Saiblingsfilet
1 STUECK	Eiklar
	Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

1. Grünkohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser legen.
2. Karotte und gelbe Karotte in dünne Streifen schneiden.
3. Im Salzwasser kurz überkochen, und dann kalt abschwemmen.
4. Kräuter schneiden.
5. Sojasauce, Zitronensaft, Birkenzucker, Sesamöl und Kräuter verrühren.
6. Karottengemüse darin marinieren.
7. Den geräucherten Saibling in kleine Stücke zerteilen und die Gräten entfernen.
8. Den halbierten Frühlingsrollenteig auflegen, und mit Ajvar bestreichen.
9. Zurechtgeschnittenes Grünkohlblatt auflegen, mariniertes Gemüse darauf verteilen, und danach Saiblingstücke hinzufügen.
10. Den Teig an allen Enden mit Eiweiss bestreichen, und das Ganze zu einer festen Rolle eindrehen.

11. Die Frühlingsrollen in Öl frittieren.

12. Frühlingsrollen auf den Roten Rüben anrichten und mit Honig-Chilisauce servieren.

2/3 Rote Rüben

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Herbst Winter Für: 10 Stück

Zutaten

1	gekochte und geschälte Rote Rübe
3 EL	Rapsöl
2 EL	Balsamico oder Apfelessig
1 TL	Kren

Zubereitung

1. Die gekochte Rote Rübe in feine Scheiben schneiden.
2. Rote Rübe auf den Teller legen, und mit Essig und Öl marinieren.
3. Etwas frischen Kren darüber reiben.

3/3 Honig-Chilisauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch Saison: Herbst Winter Für: 10 Stück

Zutaten

260 ML	Wasser
150 G	Honig
80 ML	Apfelessig
2	Knoblauchzehen
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Paprikapulver
	Salz
	Curry und Chilipulver
	etwas Maisstärke

Zubereitung

1. Wasser mit Honig, Apfelessig, gepressten Knoblauch, Paprikapulver, Zitronensaft, Salz, Chilipulver und Curry ca. 5 Minuten kochen.
2. Mit etwas, in Wasser aufgelöster Stärke abbinden.
3. Abschmecken und kalt werden lassen.