



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Vegetarisch
Saison: Herbst Winter
Für: 10 Stück
Verfasst von: Sebastian Braun

Zutaten

Frühlingsrollen

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	
Rote Rüben		
1	gekochte und geschälte Rote Rübe	
3 EL	Rapsöl	
2 EL	Balsamico oder Apfelessig	
1 TL	Kren	
Honig-Chilisauce		
260 ML	Wasser	
150 G	Honig	
80 ML	Apfelessig	
2	Knoblauchzehen	
2 EL	Zitronensaft	
 1 TL	Paprikapulver	
••••••	Salz	
	Curry und Chilipulver	



Zubereitung

Frühlingsrollen

- 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.

Rote Rüben

- 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.

Honig-Chilisauce

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.