

Frühlingsrollen mit Lotussamen

Frühlingsrollen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

15 g	chinesische Morcheln
80 g	frische Lotussamen
20 g	geröstete Erdnüsse
2	kleine Karotten
200 g	Schweineschulter
2	Eier
1	zerdrückte Knoblauchzehe
1	kleine, fein gehackte Zwiebel
1	Messerspitze Zucker
1 EL	Nuoc-Mam
1	Messerspitze Salz
1	Messerspitze Pfeffer
10	(Weizen-)Teigblätter*
	Frittieröl
	Salatblätter
	frische Kräuter

Zubereitung

- Die Pilze 10 Minuten einweichen, abgiessen und kleinschneiden.
- Die Lotussamen und die Erdnüsse grob hacken.
- Die Karotten fein reiben.
- Das Schweinefleisch fein hacken.
- Ein Ei schlagen und beiseite stellen.
- Für die Füllung das zweite Ei und alle anderen Zutaten miteinander vermischen.
- Ein wenig Füllung auf ein Drittel eines Frühlingsrollenblatts geben.
- Die beiden Seiten nach innen klappen.
- Die Teigenden mit geschlagenem Ei bestreichen, damit sie beim Rollen zusammenkleben.
- Den Teig zusammenrollen. Die Rolle muss ganz fest sein.
- In Öl bei 170 Grad frittieren, bis die Rollen goldbraun sind. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Frühlingsrollen werden heiss mit der Hand gegessen. Dazu wickelt man sie in ein Salatblatt mit frischen Kräutern und tunkt sie in eine Sauce.

* Anstelle von Weizenteigblättern kann man auch Reispapierblätter (Mischung aus Reismehl und Tapioka) verwenden; es genügt, die Blätter vor der Zubereitung der Rolle kurz in Wasser zu tauchen und zwei Minuten auf einem Teller ruhen zu lassen.

Sauce zum Tunken

Zutaten

50 ml	Nuoc-Mam (Fischsauce)
60 g	Zucker
25 ml	Zitronensaft
8 g	fein gehackter Knoblauch

Zubereitung

- Alle Zutaten gut vermischen.