



Jonas Hörsgen

Frühlingsrollen mit Glasnudelsalat und Erdnuss-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:
 50 g Schweinehackfleisch
 100 g Weißkohl
 1 Karotte
 1 Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 3 Eier
 1 EL Sojasauce
 100 g Mehl
 ½ TL 5-Spice-Gewürz
 Butterschmalz, zum Ausbacken
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen flüssigen Teig aus Mehl, zwei Eiern und 150 ml Wasser anrühren. Teig in eine beschichtete Pfanne geben und sehr dünne „Crêpes“ herstellen.

Weißkohl waschen, halbieren und Strunk entfernen. Karotte schälen. Knoblauch abziehen. Frühlingszwiebel putzen. Alles in feine Streifen schneiden.

Schweinehackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und 5-Spice-Gewürz abschmecken. Kleingeschnittenes Gemüse in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Hackfleischfüllung mittig auf den hergestellten „Crêpes“ platzieren und einrollen. Ein Ei verquirlen und die Rollen damit verkleben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin ringsherum goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Glasnudelsalat:
 100 g Glasnudeln
 1 Mango
 4 Radieschen
 1 rote Chilischote
 1 Limette
 5 g weiße Sesamsaat
 2 TL Erdnussbutter
 1 Bund Koriander
 ½ TL gemahlener Kurkuma
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Glasnudeln in leicht gesalzenem Wasser 3-4 Minuten garen. Abgießen und kurz abschrecken. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Chilischote waschen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls in Scheiben schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen. In einer kleinen Schale Limettensaft, Erdnussbutter und Kurkuma vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Glasnudeln, Mango, Radieschen, Koriander, Chili, Sesamsaat und Dressing gut miteinander vermengen.

Für den Erdnuss-Dip:
 50 g geröstete Erdnüsse
 1 Limette
 1 Knoblauchzehe
 3 TL Erdnussbutter
 1 TL Fischsauce
 1 TL Sojasauce
 ½ TL Sesamöl
 1 Prise Chiliflocken
 1 Prise Zucker

Erdnüsse hacken. Limette halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und pressen. Erdnüsse, Limettensaft, Knoblauch, Erdnussbutter, Fischsauce, Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken und Zucker zu einem glatten Dip verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.