

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2025** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Vietnamesische Sommerrollen mit Chili-Limetten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für die Reisröllchen:

75 g Schweinehackfleisch
 50 g Riesengarnelen
 1 kleine Möhre, mit Möhrengrün
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Packung Glasnudeln
 2 Zweige Koriander
 2 EL Fischsauce
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Glasnudeln in einem Sieb in eine Schüssel hängen. Mit heißem Wasser übergießen, etwa 10 Minuten einweichen lassen, dann abtropfen lassen und mit einer Küchenschere klein schneiden.

Frühlingszwiebeln schräg in dünne Ringe schneiden. Möhre schälen. Möhre erst in dünne Scheiben, anschließend in feine Streifen schneiden. Garnelen abbrausen. Den Kopf durch Drehen abtrennen. Garnelenschwänze schälen, am Rücken entlang einschneiden, Darm entfernen und fein hacken. Koriander fein hacken.

Eingeweichte Glasnudeln, Hackfleisch, gehackte Garnelen, Möhrenstreifen und den gehackten Koriander in eine Schüssel geben. Mischung mit 2 EL Fischsauce, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alle Zutaten für die Füllung gründlich miteinander vermischen.

Zur Fertigstellung:

16 runde Reisteigblätter

Vor dem Füllen der Reisröllchen 1–2 Reisteigblätter einzeln auf ein feuchtes Küchentuch legen und etwa 5 Minuten darin aufweichen lassen. Zum Füllen je 1 Reisblatt vorsichtig auf ein trockenes Küchentuch legen. Dann 1–2 EL Füllung in die Mitte des Reisblattes geben, die Seiten einschlagen. Das Reisblatt aufrollen. Die übrigen Reisblätter genauso vorbereiten und füllen, bis Reisblätter und Füllung aufgebraucht sind. Die Röllchen nebeneinander in einen Dämpfeinsatz legen und zu gedeckt über leicht kochen dem Wasser 6–8 Minuten dämpfen.

Für den Dip:

2 kleine rote Chilischoten
 2 Knoblauchzehen
 1 Limette, Abrieb & Saft
 1 EL brauner Rohrzucker

Chilischoten klein würfeln. Je nach gewünschter Schärfe die Kerne vorher entfernen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Beides mit dem Zucker in einen Mörser geben und mit dem Stößel zerstoßen. Limettenschale abreiben. Püree mit der Limettenschale würzen. Limettensaft auspressen und unterrühren. Den Dip mit der übrigen Fischsauce und 1–2 EL kaltem Wasser verrühren und in ein Schälchen füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.