



## Fisch-Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Glasnudelsalat

300 g Glasnudeln

4 EL Reissessig

#### Dressing

6 EL Sojasauce

Ingwer

Knoblauch

1 Limette (unbehandelt)

2 Chilis

#### sowie

2 Möhren

1/2 Gurke

1 Paprika

1/4 Chinakohl

2 Lauchzwiebeln

200 g Mungobohnenkeimlinge

Geröstetes Sesamöl zum Braten

3 EL Sriracha-Sauce

Koriander

#### Frühlingsrollen

200 g Kabeljaufilet

100 g Garnelen

1 Packung Frühlingsrollen-Teig

1 Ei

### Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Garzeiten)

Glasnudeln in heißem Wasser mit Reissessig ziehen lassen. Möhren, Gurke sowie Paprika und Chinakohl in feine Streifen schneiden und in Sesamöl anschwitzen. Dressing aus Sojasauce, geriebenem Ingwer, Knoblauch, Limettenabrieb und -saft herstellen. Chilis in Ringe schneiden und hinzugeben. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Dressing zu den noch warmen Glasnudeln geben. Etwa zwei Drittel des Gemüses dazugeben.

Für die Füllung der Frühlingsrollen Fischfilet und Garnelen würfeln und zum letzten Drittel Gemüse geben. Mungobohnenkeimlinge in Sesamöl anschwitzen und mit Sriracha-Sauce ablöschen; einen Teil zum Glasnudelsalat, den Rest zur Füllung geben. Auch etwas Glasnudelsalat zur Füllung hinzufügen.

Füllung auf ein Blatt Frühlingsrollen-Teig geben und Teig mit verquirltem Ei bestreichen, um eine Klebewirkung zu erzeugen. Seiten umschlagen und fest zusammenrollen, in ausreichend Öl knusprig ausbraten und anschließend auf Küchenpapier entfetten.

Auf einer Portion Glasnudelsalat anrichten, mit Sriracha-Sauce und Sojasauce zum Dippen servieren und mit Koriander garnieren.