

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. März 2021** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Julia Riedmiller

Sommerrollen mit Hoisin-Erdnuss-Sauce und Mangosalat

Zutaten für zwei Personen

Für Sommerrollen:

12 küchenfertige Garnelen
 6 Blätter Reispapier
 (16-18 cm Durchmesser)
 60 g Glasnudeln
 1 Karotte
 ½ Salatgurke
 1 Romanasalatherze
 ½ Bund frische Minze
 ½ Bund Koriander
 ½ Bund Thai Basilikum
 ½ Bund Schnittlauch
 Sesamöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Glasnudeln kurz in Wasser einweichen.

Karotte schälen und in feine Stifte schneiden. Gurke halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel herauskratzen und in feine Stifte schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Salat waschen und in kleine Stücke zerkleinern.

Garnelen in etwas Sesamöl von jeder Seite ca. 2 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Reispapier einzeln in kaltes Wasser tauchen, damit die Blätter elastisch werden. Auf einem flachen Teller geben. Glasnudeln, Garnelen, Karotten, Gurken, Salat und Kräuter in der Mitte des Reispapiers platzieren und einrollen.

Für die Sauce:

½ Knoblauchzehe
 ½ rote Chilischote
 1 TL Sesamöl
 1 Prise brauner Zucker
 2 EL Limettensaft
 60 g Erdnussbutter
 2 EL Hoisin-Sauce
 1 ½ EL Sojasauce

Knoblauch abziehen und mit Chili fein hacken. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Chili darin glasig dünsten. 1 Prise Zucker hinzufügen und mit 50 ml Wasser ablöschen. Limette halbieren und auspressen. Limettensaft, Erdnusscreme, Hoisin- und Sojasauce unterrühren. Topf beiseitestellen und abkühlen lassen.

Für den Mangosalat:

1 Mango
 1 Karotte
 ½ Gurke
 1 Frühlingszwiebel
 1 Limette
 ½ rote Chilischote
 ½ Bund Minze
 1 EL Sojasauce
 1 TL Zucker
 1, 5 EL Sesamöl
 50 g Erdnüsse
 50 g helle Sesamsaat
 Salz, aus der Mühle

Mango und Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Salatgurke waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen. Chili sehr fein schneiden.

Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis diese duften.

Für das Dressing Limettenschale abreiben und halbieren und auspressen. Limettenabrieb, 1 EL Limettensaft, Zucker und Sojasauce verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Sesamöl mit einem Schneebesen unterschlagen und mit Salz abschmecken.

Alle Zutaten vermengen und mit dem Dressing marinieren. Mit den gerösteten Erdnüssen und etwas Sesamsamen bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.