

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2021** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Frühlingsrollen mit Garnelen und Hähnchen

Zutaten für zwei Personen

- Für die Frühlingsrollen:**
- 150 g Hähnchenfilet, ohne Haut
 - 150 g Riesengarnelen, küchenfertig
 - 100 g grüner Speck
 - 3 cm Ingwer
 - 50 g Karotten
 - 3 Reispapiere
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Schalotten
 - 1 Chilischote
 - 1 Stange Zitronengras
 - 2 Zweige Koriander
 - Neutrales Öl, zum Frittieren
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und grob würfeln. Die Garnelen und den Speck ebenfalls waschen und grob zerteilen. Nun das Hähnchenfleisch zusammen mit den Garnelen, Karotten und Speck in einen Fleischwolf geben und sehr fein zerkleinern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Das Zitronengras vom Ende befreien und waschen. Ingwer schälen und zusammen mit dem Zitronengras fein hacken. Dann den Koriander abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Nun die Fleischmasse mit Schalotten, Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronengras, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann je ein Reispapier in vier gleich große Teile schneiden und mit je 1 EL Fleischmasse belegen. Die Ränder des Reispapieres mit Wasser befeuchten und einrollen. Die Rollen im heißen Fett ausbacken.



Laut WWF sollten Sie auf **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

- Für die Sweet-Chili-Sauce:**
- 2 Schalotten
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Chilischote
 - 150 ml Orangensaft
 - 100 g passierte Tomaten
 - 1 EL Honig
 - 1 Zweig Koriander
 - 1 Stange Zitronengras
 - 1 EL Sesamöl, zum Braten
 - Salz, aus der Mühle
- Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Das Zitronengras vom Ende befreien und fein hacken. Nun alle Zutaten in einer heißen Pfanne mit etwas Sesamöl leicht anrösten und mit Honig glasieren. Den Zutaten den Orangensaft und die passierte Tomaten beimengen, die Sauce durch ein Sieb geben und passieren. Die Sauce in eine kleine Schalen geben und mit Salz abschmecken. Abschließend den Koriander abbrausen, trocken wedeln, grob hacken und als Garnierung auf die Sauce geben.

Die Frühlingsrollen und die Sauce auf Tellern anrichten und servieren.