

Kochen

Bernd Bachofer

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Sommerrollen mit Papayasalat

Mittwoch, 17.06.2020

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Dip:

100 ml Läuterzucker (siehe auch Extra-Tipp)
 100 ml Limettensaft
 100 ml Nuoc Nuam (Fischsauce aus Vietnam)
 1 TL Maisstärke oder etwas Xanthan
 (pflanzliches Bindemittel)
 1 rote Chilischote
 2 feine Lauchzwiebeln

Für den Papayasalat:

1 Schalotte, klein
 0,25 Knoblauchzehe
 2 TL eingelegter Sushi-Ingwer (Gari)
 2 Karotten, klein
 1 grüne Papaya, klein
 120 g Knollensellerie
 100 g Zuckerschoten
 1,5 Limetten, der Saft davon
 1 TL Chiliöl
 1 TL Sesamöl, geröstet
 2 TL Fischsauce (Nuoc mam)
 1 TL Palmzucker, flüssig oder fein gerieben
 1 Bund Thai-Basilikum oder Koriander
 1 EL Erdnüsse, geröstet
 40 g Mungbohnen-Sprossen (bekannt als Sojasprossen)

Außerdem:

8 Blätter Reispapier
 0,5 Bund Schnittlauch, chinesisch alternativ herkömmlicher Schnittlauch

Zubereitung:

- Für den Dip** Läuterzucker, Limettensaft und Fischsauce in einem Topf einmal kurz aufkochen.
- Stärke und wenig kaltes Wasser verrühren, unter die Dipmischung rühren und nochmals kurz aufkochen. Die Sauce in ein Schälchen füllen und auskühlen lassen.
- Für den Salat** Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ingwer abtropfen lassen und fein hacken. Karotte und Sellerie putzen, schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Papaya entkernen, schälen und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden. Zuckerschoten putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.
- Gemüse, Schalotten, Knoblauch und Ingwer in einer Schüssel mischen und mit Händen kräftig durchkneten. Limettensaft, Chili- und Sesamöl, Fischsauce und Palmzucker zugeben. Alles weiter kräftig kneten, bis das Gemüse weich wird.



5. Basilikum oder Koriander abbrausen, trocken schütteln und abzupfen.

Erdnüsse hacken.

6. Sprossen, Koriander und Erdnüsse unter das Gemüse mischen, abschmecken.

7. **Für den Dip** die Chilischote putzen, entkernen, waschen und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und sehr fein schneiden. Chili und Lauchzwiebelstreifen unter den Dip rühren. Beiseite stellen.

8. Den Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln.

9. **Für die Röllchen** eine weite Schüssel mit heißem Wasser bereit stellen. Die Reispapierblätter nacheinander einzeln eintauchen und etwa 1 Minute darin weich werden lassen. Blätter dann jeweils auf ein sauberes Geschirrtuch legen und leicht trocken tupfen.

10. Etwa gut 1 EL der Papayasalat-Mischung auf ein Reispapierblatt geben. Einige Halme Schnittlauch so auflegen, dass die Enden etwas über das Reispapier stehen. Das Reispapierblatt von zwei Seiten mittig etwas über die Füllung klappen, dann von unten vorsichtig nicht zu fest aufrollen. Die Enden verkleben von selbst, sobald das Reispapier etwas antrocknet.

11. Pro Portion 2 Reispapier-Röllchen und jeweils etwas Dip in einem kleinen Schälchen anrichten.

Extra-Tipp:

Läuterzucker, ein aus gleichen Teilen Wasser und Zucker gekochter Sirup, ist in Backshops erhältlich oder in gut sortierten Lebensmittelmärkten bei den Backzutaten oder den Zutaten zum Mixen von Cocktails zu finden.