

# FRÜHLINGSROLLE MIT WILDSCHWEIN UND STEINPILZEN

## FRÜHLINGSROLLE MIT WILDSCHWEIN UND STEINPILZEN

An Wildschwein und Steinpilze denkt man sicher nicht als erstes wenn man Frühlingsrollen sieht. Aber was soll's - ich dachte mir das passt. Und ich kann euch versichern, dass es verdammt gut passt. Ich habe Wildschweinschinken und Steinpilze in diese Röllchen gewickelt und das Ganze anstelle von Soja-Sauce mit einer Rotwein-Balsamico Sauce serviert. Verdammt lecker und der Aufwand hält sich in Grenzen.



### Zutaten für 2 Personen:

6 Teigblätter für chinesische Frühlingsrollen

9 Scheiben Wildschweinschinken

150g Steinpilze

1/2 Zwiebel

1 kleines Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

etwas Öl um die Pilze anzubraten

1L Rapsöl zum frittieren

### Für die Sauce:

150ml trockener Rotwein

4 EL einfacher Balsamico

1/2 EL Zucker

### Zubereitung:

Ich schneide die Zwiebel und die Steinpilze in kleine Würfel und brate beides im Olivenöl an bis die Pilze etwas Farbe bekommen. Dann wird die Petersilie fein gehackt und untergehoben. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Das Öl zum frittieren in einem Topf erhitzen.

Jeweils ein Teigblatt auslegen und 1 - 1,5 Scheiben Wildschweinschinken und 2 EL von den gebratenen Pilzen darauf häufen.



Ich habe die Frühlingsrollen diesmal etwas unkonventionell aufgerollt, aber unabhängig von der Technik werden jetzt möglichst feste Röllchen gewickelt.



Die setze ich mit der Schaumkelle vorsichtig ins heiße Fett - achtung, spritzt! Die Röllchen nach 1,5 Minuten einmal drehen damit sie rundherum gleichmäßig bräunen. Dann wieder mit der Schaumkelle aus dem Topf heben und kurz etwas abtropfen lassen. In die erste hab ich (wiedermal) ein Loch frittiert...



Für die Sauce bringe ich den Wein in einer kleinen Pfanne zum kochen. Den Zucker darin lösen und den Balsamico dazu geben. Auf 1/3 einreduzieren lassen und in einem Schälchen anrichten. Die Sauce schmeckt sehr intensiv und hat durch Wein und Balsamico eine tolle, leicht säuerliche Note. Der Zucker bringt aber wieder eine gewisse Süße in die ganze Geschichte. Als Alternative könnte man sicher auch eine Crema di Balsamico anbieten, aber diese Sauce hier ist ja eigentlich ganz schnell gemacht.

Die Frühlingsrollen halbieren und auf ein Tellerchen stapeln. Mit der Sauce und Stäbchen auf den Tisch stellen.

Wer mit Stäbchen essen kann darf gerne zugreifen! ☐



Alle anderen natürlich auch...



---

## PH? BÒ UND VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSRÖLLCHEN

### PH? BÒ UND VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSRÖLLCHEN

Ph? Bò ist eine typische vietnamesische Suppe mit Rindfleisch. Bei den Zutaten variieren alle

Rezepte ein wenig - hier ist meine Version mit Shitake, Rindfleisch, Reismudeln, Bohnen, Mangetout, Ingwer, Koriander, Thai-Basilikum und Chilis. Dazu gab es ein paar vietnamesische Frühlingsröllchen. Hier habe ich mich für eine vegetarische Variante entschieden weil ja in der Suppe schon Fleisch war.



Zutaten für die Ph? Bò (2 Personen):

1 L Rinderbouillon

1 schwarze Kardamomkapsel

4 EL Fischsauce

4 cm Ingwer

2-3 Frühlingszwiebeln

6-7 getrocknete Shitake

1 kleine Hand voll Bohnen

1 kleine Hand voll Mangetout

3 kleine rote Chilischoten

2 Anissterne

3 Pimentkörner

1/2 Zimtstange

2 Limetten

120g spaghettiartige Reismudeln

1 kleine Karotte

150g Rindersteak (hier vom Jungbullen aus der Keule)

1 kleines Bund Thai-Basilikum

1 kleines Bund Koriander

Zutaten für 6 Frühlingsröllchen:

6 Blätter Reispapier

250g Kokosfett

30g spaghettiartige Reismudeln

1 Karotte

6 Mangetout

1 Frühlingszwiebel

2 braune Champignons

1 kleine rote Chilischote

### Zubereitung:

Da die Kochzeit für die Suppe an sich später eher kurz ist und auch die Frühlingsröllchen recht flott frittiert sind gilt hier das Motto: Timing ist alles!

Im ersten Schritt koche ich die Reismudeln in Salzwasser bis sie gar sind und schrecke sie dann wie auf der Packungsbeilage beschrieben mit kaltem Wasser ab. Hier ist es empfehlenswert den Kopf zum Denken zu benutzen (!), auf der Packung stand nur: „Die Nudeln 3 Minuten in Wasser kochen“... hab ich also spontan so gemacht – ohne Salz – und die Nudeln sind natürlich hart geblieben... Na ja – hiermit warne ich euch vor ☹

Jetzt schneide ich den Ingwer in sehr feine Würfel und gebe ihn zusammen mit der Fischsauce, den getrockneten Shitake, Pimentkörnern, Anissternen, der Kardamonkapsel, der geachtelten Limette und der halben Zimtstange in die Rinderbouillon und lasse dort alles zusammen 15 Minuten köcheln.

Während die Suppe köchelt schneide ich die Bohnen und Mangetout in kleine Rauten, die Frühlingszwiebeln und Chilis in Ringe und die Karotten (mit Hilfe meiner neuen Mandoline) in Stifte.

Das Steak wird in dünne Streifen geschnitten und die Kräuter hacke ich schonmal fein.

Einen Teil des Gemüses und die klein geschnittenen Champignons werden jetzt in einem kleinen Schälchen mit einer Hand voll Reismudeln gemischt. Dann halte ich die Reispapierblätter nacheinander unter fließend kaltes Wasser und lege jeweils etwas Gemüse darauf. Einmal unten umschlagen, die Seiten einschlagen und fest aufrollen. Aufpassen, dass sich die Reisblätter nicht berühren. Ich habe das zu Anfang nicht ganz ernst genommen als ich es das erste Mal gelesen habe – aber sobald die Reispapierpäckchen die Möglichkeit haben aneinander festzukleben werden sie es tun!

Während ich die 6 Frühlingsrollen aufrolle lasse ich schonmal in einer großen Pfanne das Kokosfett schmelzen.

Kurzer Sprung in Richtung Suppentopf:

Jetzt gieße ich die Suppe durch ein Sieb um die „nicht essbaren“ Bestandteile raus zu holen. Ein wenig von den Ingwer Würfelchen und natürlich alle Shitake gebe ich aber anschließend trotzdem wieder in die Suppe.

Jetzt lege ich die Frühlingsrollen vorsichtig in die große Pfanne. Aufpassen – es spritzt! Die Hitze reduziere ich auf Stufe 6 von 9. Das reicht auch wunderbar aus. Weiterhin aufpassen, dass die Röllchen nicht kuscheln – die pappen sofort aneinander fest. Wenn die Frühlingsrollen leicht goldgelb werden wende ich sie und lasse sie von der anderen Seite noch kurz ausbacken. Auch hier wieder achtung: nach glod-gelb kommt gold-braun und danach kommt ein großes Loch. Ist mir nicht diesmal passiert, aber früher schonmal... nicht dass es nachher heißt ich hätte euch nicht gewarnt.

Wenn die Röllchen in den letzten Zügen sind gebe ich das restliche Gemüse und die Reismudeln in die Suppe. 2 Minuten köcheln lassen. Wenn alles soweit ist kommt das Rindfleisch in die Suppe. Die dünnen Fleischstreifen werden sofort gar. Jetzt wird direkt angerichtet und erst beim Anrichten kommen der fein gehackte Koriander und das Thai-Basilikum in die Suppe. Serviert wird zusammen mit zwei Frühlingsröllchen. Gegessen wird – sofort!

Probiert es aus!



---

## FRÜHLINGSROLLEN-BEUTELCHEN MIT LACHS UND GEMÜSE

### FRÜHLINGSROLLEN-BEUTELCHEN MIT LACHS UND GEMÜSE

Inspiziert von Johann Lafer und seinen nicht gerollten Frühlingsrollen in der Küchenschlacht habe auch ich mich für eine etwas unkonventionelle Form der Frühlingsrolle entschieden. Da hören die Gemeinsamkeiten aber auch schon auf – ich habe Frühlingsrollen-Beutelchen mit Lachs gebastelt und auch in Füllung und Sauce etwas experimentiert.



ZUTATEN FÜR 4-6 BEUTELCHEN:

4-6 Blätter Teig für chinesische Frühlingsrollen

1 Stück Lachsfilet - ca. 100g

2 große Möhrchen

4-5 Lauchzwiebeln

5-6 Champignons

1 EL indonesische Sojasauce (leicht süßlich)

1 Ei - zum „Verkleben“ der Ränder für die Beutelchen

1L Sonnenblumenöl

Für die Sauce:

200 ml Kokosmilch

2 EL Süß-scharfe ChilisaUCE

2 EL Sojasauce

1 TL Zitronengraßpulver

1/2 Limette

Pfeffer & Salz

#### ZUBEREITUNG:

Den Lachs und die Champignons klein würfeln, die Frühlingszwiebeln in Ringe und die geschälten Möhrchen in feine Stifte schneiden. Alles bunt durcheinander mixen und die indonesische Sojasauce dazugeben.

Die Teigblätter für die Frühlingsrollen zurecht schneiden, ich habe ca. 1/3 in Länge und Breite weggenommen.

Die Lachs-Gemüse-Mischung auf die Teigblätter legen, die Kanten mit etwas Ei einpinseln, die Ecken oben zusammenfassen und als Beutelchen eindrehen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Beutelchen mit der Schaumkelle in das heiße Öl geben und frittieren bis sie leicht gold-braun werden. Wichtig ist, dass das Öl nicht zu kalt ist – sonst ist die Füllung gar bevor die Beutelchen knusprig werden.

Nebenbei in einer kleinen Pfanne die Kokosmilch erhitzen und die süß-scharfe Sauce dazugeben. Das Zitronengraßpulver unterrühren und mit der Sojasauce, dem Limettensaft aus der halben Limette und etwas Pfeffer und Salz (viel wird hier nicht gebraucht) abschmecken.

Mit der Sauce einen kleinen Spiegel auf dem Teller zaubern und die Beutelchen am Rand positionieren.

Wer noch nicht allzu oft frittiert hat: die Füllung ist schneller gar als man denkt, auch die Möhrchen! Ich war selbst überrascht wie schnell alles ging.

Ich habe dieses Gericht als Vorspeise serviert, dazu sollten es aber auf keinen Fall mehr als 2 Beutelchen pro Person sein weil diese durchaus sättigend wirken!

---

## SÜßE FRÜHLINGSROLLEN MIT OBST UND VANILLESAUCE

Süße Frühlingsrollen mit Obst und Vanillesauce

Frühlingsrollen müssen nicht immer nur herzhaft sein - wie wäre es mal mit ein paar süßen Frühlingsrollen mit Obst und Vanillesauce? Das Rezept ist ganz einfach und ihr könnt für die Füllung natürlich das Obst nehmen das euch besonders schmeckt oder gerade Saison hat. Bei mir gab es Äpfel und Erdbeeren!



#### Zutaten für 4 süße Frühlingsrollen:

4 Blätter chinesisches Frühlingsrollenteig

2 Äpfel

150g Erdbeeren

1 handvoll Mandelstifte

750ml Sonnenblumenöl (zum frittieren)

pro Portion 2 TL Cassisé

Vanillesauce

1 Ei

---

#### Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Erdbeeren ebenfalls in Stücke schneiden.

Die Mandelstifte in der Pfanne goldgelb anbraten. Mit den Apfel und Erdbeerstücken mischen.

Die Obst-Mandelmischung auf dem Frühlingsrollenteig länglich anhäufen. Den Teig zur typischen



Frühlingsrolle falten und die Kanten mit Ei verschließen

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Frühlingsrollen darin frittieren bis sie gold-braun werden.

Auf dem Teller anrichten. Die Vanillesauce dazugeben. Einen TL Cassisé über die Rolle geben. Den 2. TL in die Vanillesauce geben.

Fertig!