

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN MIT ORANGENSAUCE

Zutaten für 12 Rollen

60ml Traubenkernöl, 2 EL geriebener Ingwer, 2 EL fein gehackter Knoblauch, 450g Hühnerfleisch (Brust, Keulen gemischt) faschiert oder ganz fein gehackt, 115g Weißkraut grob geraspelt, 140g geriebene Karotten, 130g Shiitake Pilze klein geschnitten (ersatzweise braune Champignons), 2 EL Maismehl, 3 EL Wasser, 125g Wasserkastanien, 225g Krabben geschält u. in Stücke geschnitten, 4 EL Koriander gehackt, 1 EL grobes Meersalz, 120ml helle Sojasauce, 3 EL Sesamöl, 24 Scheiben Frühlingssrollenteig, 6 Eigelb

Orangensauce:

3EL Traubenkernöl, 135g gehackte Schalotten, je 240ml Zitronen-und Orangensaft gemischt, 225g kandierter Ingwer, 4 EL Zucker, 2 EL Knoblauch feingehackt, 2 EL Kurkuma, 1 1/2 EL Salz, 1/2 TL Szechuanpfeffer, 1/2 TL Orangenschale gerieben, 5g Chiliflocken, 1 TL schwarze Sesamkörner, 1TL grobes Meersalz

60ml Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, den Ingwer und Knoblauch 1-2 Minuten anschwitzen. Die Hitze erhöhen und das Hühnerfleisch zugeben und 2-3 Minuten anbraten. Dann das Kraut, die Karotten und die Pilze 5 Minuten mitbraten. Das Wasser und das Maismehl zu einem dünnen klümpchenfreien Teig verrühren. Wenn das Gemüse beginnt weich zu werden, die Wasserkastanien, die Krabben, den Koriander, 1 EL Salz und die Sojasauce zufügen. Sobald die Sojasauce zu köcheln beginnt, den Mehlbrei zugeben und 3 Minuteniterrühren. Den Topf vom Herd nehmen, das Sesamöliterrühren, alles in eine Schüssel geben und 15 Minuten kühl stellen. Für die Sauce das Öl erhitzen, die Schalotten 3-5 Minuten dünsten. Den Saft mit den restlichen Zutaten zugeben und 15 Minuten kochen. Glatt pürieren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Je eine Scheibe Frühlingssrollenteig mit einer Ecke zu sich ausbreiten. Die Eidotter verquirlen und den gesamten Teig damit bestreichen. 3 EL Füllung auf das hintere Drittel der Teigplatte geben, die Ecken links und rechts über die Füllung klappen und alles eng aufrollen. In 160°C heissem Öl ca. 2 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Orangensauce servieren.