



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Asia – Lachsrollen



Einkaufsliste:

Frühlingsrollenteig, 1 Packung TK, mittlere Blattgröße

Lachsfilet, 500 g, filetiert, frisch oder TK

Rapsöl, 1 Fl.

Möhren, 3

Eiweiß, 1

Thai – Basilikum, 1 Bund

Wasabi – Paste, grün



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Asia Lachsrollen

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
 vegetarisch	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Frühlingsrollenteig abgedeckt auftauen,
- Lachsfilet ggf. im Kühlschrank auftauen, waschen und mit Küchentrepp trocknen, in 8 gleichgroße Stücke schneiden,
- 8 Teigblätter mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen (evtl. mit Wasser verdünnen),
- Möhren schälen und in sehr feine Streifen schneiden

Zubereitung:

- auf den unteren Teil der Teigblätter das Thai – Basilikum nebeneinander legen,
- jeweils ein Stück Lachs, dünn mit Wasabi bestrichen und mit den Möhrenstreifen belegt, darauf drapieren,
- die Querseiten einschlagen und den Lachs ganz einrollen,
- nacheinander (max. 2 Lachsrollen zugleich) im Öl ca. 2 min. frittieren,
- auf Küchentrepp entfetten



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Tipps:

- Übriggebliebene Teigblätter können erneut eingefroren werden.
- Frittieren funktioniert auch ohne Fritteuse: kleinen, höheren Topf (16 cm) mit ausreichend Öl erhitzen, (ca. 8 cm hoch befüllt), dabei sollten ca. 160°C erreicht werden (an eingetauchtem Holzlöffel steigen feine Bläschen auf).
- Ihr solltet jeweils 2 Lachsrollen in einem breiten bauchigen Glas servieren.
- Auf den Boden einen Dip ca. 1 - 2 cm hoch einfüllen: Limonen – Dill – Sauce (Rezept) oder süß – saure Chilisauce oder einfach glatt geschlagenen Sauerrahm / Creme Fraiche mit Thai – Basilikumblättchen / Koreander / frittierter Petersilie garnieren.