



© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen Vorspeisen und Salate  
Vegetarisch

.....

**Saison:** Herbst Winter

.....

**Für:** 10 Stück

.....

**Verfasst von:** Sebastian Braun

.....

## Zutaten

### Frühlingsrollen

.....

3 BLÄTTER      Grünkohl

.....

1                Karotte

.....

1                gelbe Karotte

.....

2 EL            Sojasauce

.....

4 EL            Zitronensaft

.....

2 EL            Sesamöl

.....

1 EL            gehackte Petersilie

---

1 EL Birkenzucker

---

1/2 PKG Frühlingsrollenteig

---

2 EL Ajvar-Würzcreme

---

1 STUECK geräuchertes Saiblingsfilet

---

1 STUECK Eiklar

---

Pflanzenöl zum Frittieren

---

## Rote Rüben

---

1 gekochte und geschälte Rote Rübe

---

3 EL Rapsöl

---

2 EL Balsamico oder Apfelessig

---

1 TL Kren

---

## Honig-Chilisauce

---

260 ML Wasser

---

150 G Honig

---

80 ML Apfelessig

---

2 Knoblauchzehen

---

2 EL Zitronensaft

---

1 TL Paprikapulver

---

Salz

---

Curry und Chilipulver

etwas Maisstärke

## Zubereitung

1. Grünkohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser legen.
  2. Karotte und gelbe Karotte in dünne Streifen schneiden.
  3. Im Salzwasser kurz überkochen, und dann kalt abschwemmen.
  4. Kräuter schneiden.
  5. Sojasauce, Zitronensaft, Birkenzucker, Sesamöl und Kräuter verrühren.
  6. Karottengemüse darin marinieren.
  7. Den geräucherten Saibling in kleine Stücke zerteilen und die Gräten entfernen.
  8. Den halbierten Frühlingsrollenteig auflegen, und mit Ajvar bestreichen.
  9. Zurechtgeschnittenes Grünkohlblatt auflegen, mariniertes Gemüse darauf verteilen, und danach Saiblingstücke hinzufügen.
  10. Den Teig an allen Enden mit Eiweiss bestreichen, und das Ganze zu einer festen Rolle eindrehen.
  11. Die Frühlingsrollen in Öl frittieren.
  12. Frühlingsrollen auf den Roten Rüben anrichten und mit Honig-Chilisauce servieren.
1. Die gekochte Rote Rübe in feine Scheiben schneiden.
  2. Rote Rübe auf den Teller legen, und mit Essig und Öl marinieren.
  3. Etwas frischen Kren darüber reiben.
1. Wasser mit Honig, Apfelessig, gepressten Knoblauch, Paprikapulver, Zitronensaft, Salz, Chilipulver und Curry ca. 5 Minuten kochen.
  2. Mit etwas, in Wasser aufgelöster Stärke abbinden.
  3. Abschmecken und kalt werden lassen.