

Rezept

Sommerrollen mit Ente

Ein Rezept von Sommerrollen mit Ente, am 26.04.2024

Zutaten

2 Entenbrüste (à 300 g)	Salz
Pfeffer	30 g Reis-Fadennudeln
5 Stängel Minze	5 Stängel Koriandergrün
5 Stängel Thai-Basilikum	2 milde rote Peperoni (ersatzweise 1 rote Paprika)
1/2 kleiner Eisbergsalat	50 g frischer Ingwer
1 EL geriebener Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)	1 EL Limettensaft
2 EL Sesamsamen	20 Blatt Reispapierblätter (20 cm Ø)
1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
20 ml Limettensaft	50 ml Fischsauce
2-3 EL geriebener Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)	30 ml Reissessig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer mehrfach leicht einschneiden, salzen und pfeffern. Eine ofenfeste Pfanne erhitzen, das Fleisch darin mit der Hautseite nach unten bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten, bis die Haut braun ist. Dann das Fleisch wenden und im Backofen (Mitte) in 4-6 Min fertig garen. Die Entenbrüste herausnehmen, abkühlen lassen und in dünne Streifen schneiden.
2. Reis-Fadennudeln in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und ca. 15 Min. ziehen lassen. Dann abtropfen lassen, trocken tupfen und mit einer Küchenschere in ca. 5 cm lange Bahnen schneiden. Minze, Koriandergrün und Thai-Basilikum waschen und trocken schleudern. Minze- und Basilikumblättchen abzupfen, Koriander mit Stielen grob hacken. Peperoni längs aufschneiden, entkernen, waschen und in sehr dünne Streifen schneiden. Den Salat waschen, trocken schleudern und ebenfalls in Streifen schneiden. Ingwer schälen, fein reiben, mit Palmzucker und Limettensaft verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten für die Füllung, bis auf den Salat, mischen.
3. Ein Backblech mit einem feuchten Tuch auslegen. Das Reispapier nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen und auf einem sauberen Küchentuch glatt ausbreiten. Auf jedes Reisblatt etwas Salat mittig auf das untere Drittel setzen, darauf 1 - 2 EL der Füllung verteilen. Das Reispapier an den Seiten über die Füllung schlagen und vorsichtig aufrollen. Die Röllchen nebeneinander auf das Backblech legen und mit einem feuchten Küchentuch bis zum Servieren abdecken.

4. Für den Dip die Sesamsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Beides mit 100 ml Wasser, Fischsauce, Limettensaft, Reisessig, Palmzucker und Sesamsamen verrühren. Zum Servieren die Röllchen nach Belieben quer halbieren und mit dem Dip servieren.