Frühlingsrolle mit Maishendl und Rucolasalat

Mit diesem Rezept gelingt eine raffinierte Variante der asiatischen Vorspeise: leckere Frühlingsrolle mit Maishendl und Rucola, ausgebacken in Erdnussöl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Maishendl
8 Blätter	Frühlingsrollenteig
1 Tasse	Radieschensprossen
1 Stk.	Karotte
2 Stangen	Jungzwiebel
1 Stk.	Ei
1 Prise	Curry
1 Prise	Chili
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
190 ml	Erdnussöl
1 Stk.	Rucola
1 Stk.	Friseesalat
1 Stk.	Zwiebel
190 g	Gemüsefond
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Frühlingsrolle mit Maishendl und Rucolasalat** das Maishendl tranchieren und vom Knochen und der Haut befreien (ersatzweise kann man auch Maispoulardenbrüste

verwenden). Danach das Hendlfleisch und die Karotten in Würfel schneiden. Anschließend die Jungzwiebel waschen und in feine Scheiben schneiden.

2. Im Anschluss die Hendlbrust in Erdnussöl mild anbraten, nach der halben Garzeit die Karottenwürfel beigeben. Ist das Hendl durchgebraten, mit Curry, Chili und eventuell Knoblauch würzen, die Jungzwiebel und die Hälfte der Radieschensprossen beigeben und die Masse für etwa eine ½ Stunde kalt stellen.

3. Danach den Teig für die Frühlingsrollen an den Rändern mit dem Ei-Wassergemisch bestreichen und ein wenig von der Hendlmasse ca. 3 Finger breit, vom vorderen und seitlichen Rand entfernt auflegen, danach die Seitenränder einschlagen und den Teig zu einer Rolle formen. Die Eimischung am hinteren Ende gut kleben. Diesen Vorgang wiederholen bis mehrere Frühlingrollen entstehen. Anschließend die Frühlingsrollen in Erdnussöl schwimmend goldbraun backen.

4. Im Anschluss den Rucola und Frisee waschen und in mundgerechte Stücke zerreißen. Den Salat marinieren und am Rand vom Teller platzieren, die übrigen Radischensprossen oben drauflegen und die Frühlingsrollen vorne über Kreuz legen.

Tipp

Den Salat bei der Frühlingsrolle mit Maishendl und Rucolasalat mit Sojasprossen überstreuen als Garnitur.