






Sommerrollen mit Lachs und Thunfisch

 Leicht  50 min  4 Personen

Zutaten

- 200 g Lachsfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
Art.-Nr. 83460 auf www.deutschesee.de/shop
- 200 g Thunfischfilet in Sushi-Qualität, aufgetaut
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Chilis
- 3 EL Reissessig
- 2 EL Fischsauce
- 3 EL Zucker
- Salz
- 100 g Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 Paprika, gelb
- 50 g Zuckerschoten
- 2 Limetten
- 2 TL Hoisin-Sauce (dickliche Sojasauce)
- 12 Reisblätter, rund (Durchmesser 20 cm)
- Wasabipaste nach Belieben
- 1 Bund Thai Basilikum
- 2 EL Sesam, schwarz

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Knoblauch durch die Knoblauchpresse in eine Schüssel pressen. Eine Chilischote in feine Ringe schneiden und zum Knoblauch geben. Reissessig, Fischsauce, Zucker und eine Prise Salz unterrühren.

Schritt 02

Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Geschälte Karotte und Paprika in feine Streifen schneiden. Zuckerschoten knackig blanchieren, abschrecken und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Schritt 03

Lachs und Thunfisch getrennt fein würfeln. Die restlichen Chilis längs halbieren, die Samenkörner entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Limetten heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Fischwürfel sortenrein mit Salz, Chili, Hoisin-Sauce, Limettensaft und –schale abschmecken.

Schritt 04

Die Reisblätter, nach und nach, in einem tiefen Teller mit warmen Wasser weich werden lassen. Das eingeweichte Reisblatt auf eine nasse Tischfläche legen. Etwas Wasabi in die Mitte streichen und darauf Glasnudeln, marinierte Fischwürfel, Gemüsestreifen, Basilikumblätter und Sesam geben. Blätter einschlagen und fest aufwickeln. Dazu Sojasauce und Wasabi anbieten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür