



Zutaten für 2 Personen

150 g Ikarimi-Lachsfilet
(oder normalen Lachs)
150 g schwarzes Heilbuttfilet
1 Zitrone
1 EL Sojasauce
etwas Dill
8 Frühlingsrollen-Teigblätter
1 Eiweiß
200 ml Erdnussöl

500 ml Apfelsaft
2 TL Curry
1 TL Speisestärke
50 g kalte Butter

300 g frischer Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 kleine rote Chili
2 EL Olivenöl
frisch geriebene Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Frühlingsrolle mit Edelfischen auf Spinat und Apfel-Curry Sauce

Zubereitung

Lachs- und Heilbuttfilet kalt abbrausen, trocken tupfen und – falls vorhanden – die Haut entfernen. Den Fisch in ca. 0,5 cm kleine Würfelchen schneiden. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und zusammen mit der Sojasauce unter die Fischmasse rühren. Dill fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Frühlingsrollenteigplatten ausgebreitet auf die Arbeitsfläche legen und die Fischmasse in die Mitte geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und anschließend die oberen und unteren Ränder zur Mitte hin einschlagen. Dann die Frühlingsrollen fest zusammenrollen. Backofen auf 100 °C vorheizen. Erdnussöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Frühlingsrollen bei mittlerer Hitze langsam von allen Seiten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen bis zum Servieren warm halten.

Apfelsaft mit Currypulver zum Kochen bringen und solange einkochen, bis etwa 200 ml übrig sind. 1 TL Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in die Sauce rühren. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die kalte Butter darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Chili darin andünsten. Blattspinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Spinat auf den Teller geben, Apfel-Curry-Sauce drumherum verteilen und mit Frühlingsrollen garniert servieren.