



Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 01.07.2025

Gebratene Sommerrollen mit Paprika und Chili-Dip

Für 8 Stück

Zutaten

Für den Chili-Dip

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 1 EL Sesamsamen, weiß
- 1 EL Sesamsamen, schwarz
- 1 EL Zucker, braun
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Szechuanpfeffer, nach Belieben
- 4 TL Chiliflocken
- 300 ml Rapsöl, kalt gepresst

Für die Sommerrollen

- 2 Köpfe Römersalat, klein (alternativ Kopfsalat oder Rauke)
- 1 Karotte
- 100 g Rettich, weiß, alternativ Radieschen
- 2 Spitzpaprika, rot und gelb
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Stück Ingwer, walnussgroß
- 0,5 Bund Koriander, frisch
- 6 EL Rapsöl, ca.
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 8 Stück Reispapierblätter, ø ca. 25 cm, zum Braten

Außerdem

- 100 g Tomaten, passiert
- etwas Zucker, braun
- etwas Zitronenabrieb
- etwas Salz oder Sojasoße

Zubereitung:

- Für den Chili-Dip:** Knoblauch und Schalotte abziehen und fein schneiden.
- Knoblauch, Schalotte, weißen und schwarzen Sesam, Zucker, Paprikapulver, Szechuanpfeffer und Chiliflocken in eine hitzebeständige Schüssel geben und gut mischen.
- Rapsöl in einem Topf auf ca. 120 Grad erhitzen (Küchenthermometer).
- Rapsöl zu der Zwiebel-Gewürzmischung geben, gut verrühren, abdecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Für die Sommerrollen** Römersalat, Karotte, Rettich oder Radieschen, Paprika und Lauchzwiebeln putzen bzw. schälen und in möglichst feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein hacken oder reiben. Koriander abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
- In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Zuerst Karotte und Rettich ca. 1 Minute dünsten. Anschließend Paprika, Lauchzwiebeln und Ingwer zugeben und ebenfalls ca. 1 Minute dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen.
- Inzwischen eine flache Schale (z. B. Auflaufform) mit lauwarmem Wasser füllen. Ein Schneidebrett mit Frischhaltefolie einwickeln. Die Oberfläche mit Wasser anfeuchten um das Kleben des Reispapiers zu vermeiden. Die Hände ebenfalls mit Wasser anfeuchten.
- Nacheinander je ein Blatt Reispapier kurz ins Wasser legen (nicht länger als 30

Sekunden), herausheben und auf das Schneidebrett legen. Je ein Viertel Gemüsemischung für die Füllung als breiten Querstreifen in die Mitte des Reispapiers legen. Koriander darüberstreuen. Dann die Seitenränder links und rechts auf die Füllung klappen. Dann den unteren Rand darauf klappen und mit leichtem Druck nach oben zusammenrollen. Mit dem übrigen Reispapier und der Füllung ebenso verfahren.

9. **Inzwischen für den Chili-Dip** etwa 1 EL vom Chiliöl abnehmen. Mit den passierten Tomaten, etwas Zucker und Zitronenabrieb verrühren und evtl. mit etwas Salz oder Sojasoße abschmecken.

10. **Für die Sommerrollen** das übrige Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rollen darin portionsweise rundherum, ca. 1-2 Minuten knusprig braten.

11. Sommerrollen mit dem Chili-Dip anrichten und servieren.

Tipp 1: Das Chiliöl ist fest verschlossen, im Kühlschrank aufbewahrt, ca. 6 Monate haltbar. Es passt zu allen Gerichten, die eine gewisse Schärfe vertragen.

Tipp 2: Reispapierblätter gibt es im Asialaden. Wenn die Reispapierröllchen gebraten werden sollen, bitte auf den Hinweis: zum Frittieren bzw. Braten geeignet achten.