

Asia-Röllchen, hausgemacht mit Lachs-Garnelen Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, Asia - Röllchen, Lachs-Garnelen - Füllung, goldbraun, knusprig, ein toller Snack

Zutaten

- 200 g Garnelen ohne Schale und Darm
- 200 Lachs Filet, ohne Haut, küchenfertig in groben Würfeln
- 125 g Reispapier - Filotteig
- (Gibt es im Asia oder Supermarkt in verschiedenen Größen und Formen)
- 2 Frühlingszwiebeln in kleinen Würfeln
- 30 g Ingwerwurzel, gerieben
- 1/2 Bund Koriander, gewaschen, gezupft und gehackt
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- Saft einer Limette, Abrieb 1 Limette
- 2 EL Sesamöl
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben den Koriander abspülen. Die Blättchen zupfen und hacken; Chili halbieren, entkernen und fein hacken

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Garnelen und dem Lachs unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt5

In einer Küchenmaschine oder mit dem Mixer zerkleinern, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Zitronensaft und Abrieb sowie den Ingwer dazu geben

Schritt6

Den Limettenabrieb und Saft, die Frühlingszwiebeln, Koriander und Chili mit der Fisch - Garnelen-Masse mischen.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen, den Koriander unterheben.

Schritt8

Röllchen füllen und formen:

Schritt9

Die Teigblätter zunächst in kaltem 1 - 2 min. Wasser einweichen. Auslegen und die Füllung oberhalb der unteren Spitze platzieren.

Schritt10

Den unteren Teil den Teigblattes hochklappen und auf die Masse drücken.

Schritt11

Die beiden Seitenhälften hochklappen und die beiden Spitzen über einander legen, spitz zulaufend.

Schritt12

Die Rollen nunmehr von unten nach oben fest aufrollen, die Enden fest drücken und mit etwas Öl bestreichen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

In einer Stielpfanne 2 - 3 min. in reichlich heißem Pflanzenfett goldbraun, knusprig herausbacken. Mit einer Sweet-Chili Soße zum dippen reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** asia-röllchen, garnelen, goldbraun, hausgemacht, knusprig, lachs

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-roellchen-hausgemacht-mit-lachs-garnelen-fuellung/>