Knusprige Zitronenlachsröllchen auf Litschi – Mango – Ingwer Kompott

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 23m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '23', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Der fruchtig – herzhafte Fingerfood – Genuss

Zutaten

- Für die Räucherlachsröllchen:
- 12 Frühlingsrollenteigblätter 10 x 10 cm
- 12 kleine Scheiben Zitronenlachs
- 1 Eiweiß mit einem Tl Wasser verklappert
- 150 g Butterschmalz
- Für das Kompott:
- 1 kleine, vollreife Mango, geschält, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 6 - 8 frische Litschi, geschält, entkernt, in 1 cm großen Würfeln
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- Saft einer ½ Limone
- Etwas Limonenabrieb
- 5 – 6 Zitronenmelisseblätter in dünnen Streifen
- Etwas frisch gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zitronenlachsröllchen

Schritt2

Die Frühlingsrollenteigblätter zunächst in1 – 2 min. in kaltem Wasser einweichen, auslegen, trocken tupfen.

Schritt3

Die Ränder mit dem Eiweiß einstreichen und jeweils 1 Scheibe Zitronenlachs darüber geben. Aufrollen, die Seiten etwas andrücken. In heißem Butterschmalz rundum goldbraun und knusprig ausbacken und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt4

Das Litschi – Mango – Ingwer Kompott:

Schritt5

Alle o. g. Zutaten miteinander zu einem fruchtig – herzhaften Unterbau mischen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf kleinen Tellern zunächst 1 El Kompott geben und jeweils 1 knusprigen Röllchen darüber anrichten.

Rezeptart: Fingerfood

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprige-zitronenlachsroellchen-auf-litschi-mango-ingwer-kompott/