

Valentine[®]
SWISS MADE

Rezept N°6

VIETNAMISCHE FRÜHLINGSROLLEN

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine
vom Küchenchef Philippe Ligrón





Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligron

REZEPT N°6

VIETNAMISCHE FRÜHLINGSROLLEN

FÜR 4 PERSONEN

| | |
|-------------------|--------|
| Vorbereitungszeit | 45 min |
| Kochzeit | 4 min |

Zutaten

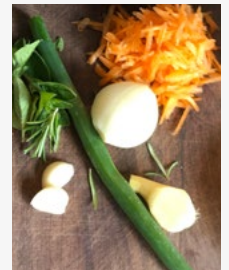
| | |
|-----------------------------------|----------|
| Frühlingsrollenblätter | 8 Stücke |
| Schweinehackfleisch | 300 gr |
| Getrocknete Füllhorn Pilze | 50 gr |
| Zwiebeln | 50 gr |
| Karotten | 50 gr |
| Knoblauchzehe | 1 Stück |
| Frischer Ingwer | 50 gr |
| Frische Koriander | 50 gr |
| Geriebener frischer Ingwer | 10 gr |
| Nuoc Mam Sauce oder Fish Sauce | 1 Prise |
| Salz | 1 Prise |
| Pudierzucker | 1 Prise |
| Feine Glasnudeln | 50 gr |
| Grüne Salatblätter | |
| Asiatische würzig Süß-Sauer-Sauce | 100 ml |

Benötigtes Material

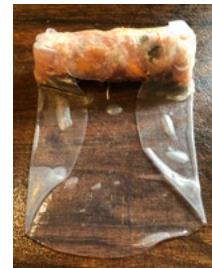
| |
|------------------------|
| Valentine TF3 Friteuse |
| Waage |
| Haushaltspapier |

SO WIRDS GEMACHT

- Karotten schälen und fein reiben.
- Knoblauch, Zwiebeln und Koriander schälen und hacken.
- Glasnudeln und Füllhorn Pilze getrennt in lauwarmem Wasser 15 Minuten einweichen. Anschließend abtropfen lassen und die Glasnudeln auf ca. 5 cm Länge schneiden.
- Die Pilze in Streifen schneiden.



- Pilze, Glasnudeln, aromatische Kräuter, Gemüse (einschließlich Ingwer) und Fleisch vorsichtig von Hand mischen.
- Nuoc Mam Sauce dazugeben, dabei die Masse sehr fest halten.
- Zum Schluss Salz und Zucker hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Tauchen Sie die Frühlingsrollenblätter einzeln in kaltes Wasser in einer Schüssel oder einem großen tiefen Teller.
- Dann einen Esslöffel Füllung oben auf das abgetropfte Reisblatt geben und durch Falten der Ränder des Reisblattes einsperren.
- Es ist SEHR wichtig, die Rolle gut festzuziehen, ohne sie zu platzen! Rollen Sie weiter, um die Rolle vollständig zu schließen. Sie können einen Küchenspatel dazu verwenden.
- Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie die erhaltene Rolle in einem zweiten Reisblatt rollen.



Kochen :

- Die Fritteuse auf 180°C erhitzen. Bereiten Sie Haushaltspapier für das Ende des Garvorgangs vor.
- Wenn das Öl warm ist, tauchen Sie die Frühlingsrollen in kleinen Mengen in die Fritteuse und rühren Sie sie vorsichtig um, damit sie nicht am Korb kleben.
- Bis Beginn der Färbung kochen.
- Abtropfen lassen und auf einem Salatblatt mit aromatischen Kräutern und den passenden Saucen wie Süß-Sauer-Sauce und Sojasauce nach Belieben servieren. Guten Appetit!



WUSSTEN SIE ES?

Wie wäre es, wenn wir diesen Monat auf Reise geben?

Mit reichen kulinarischen Erfahrungen in Asien, Japan aber vor allem Kambodscha, habe ich mich oft gefragt warum die vietnamesische Küche in den verschiedenen Vergleichen von manchen Feinschmecker, immer wieder auftaucht.

Warum wird diese vietnamesische Küche so oft zitiert? Vielleicht durch die unglaubliche Schönheit dieses Landes, das durch seine manchmal traurige und turbulente Vergangenheit so berührend ist. Ein Land, das ich besuchen durfte und das mich auch mit seiner reichhaltigen Gastronomie überrascht hat. Eine Region die von so vielen Ländern und unterschiedlichen Einflüssen umgeben ist. Vietnam hat auch den Vorteil, sich von Norden nach Süden weit zu erstrecken, was es ermöglicht, eine unglaubliche und vielfältige Auswahl an so unterschiedlichen Produkten zu haben.

Auffällig bei diesem Rezept ist der permanente Kontrast den wir in Bezug auf die 5 Sinne spüren :

Eine ausgewogene Optik mit rot, weiß und grün, vor allem aber auch die vierte Farbe die den Endpunkt dieser Balance bildet : Braun beim Braten. Der Widerspruch macht sich in der Textur bemerkbar : zartes Essen in einem knusprigen Teig. Mehr braucht es nicht, um unseren feinsten Appetit zu wecken. Was die Aromen angeht, schließen Sie doch einfach die Augen und erraten Sie den frischen Koriander in der Mitte des Nuoc Mams!

Haben Sie schon einmal diese Freude gespürt, wenn Sie in eine Frühlingsrolle beißen und sie in Ihrem Mund knirschen hören? Was für ein göttlicher Moment, nicht wahr? Und das Tasten bei all dies? Wenn Sie Angst haben mit chinesischen Essstäbchen nicht Geschick genug zu sein, nehmen Sie ein Salatblatt und wickeln Sie es um Ihr Nem. Sie werden wahrscheinlich lächeln wenn Sie an diesen Rat denken, denn er wird sicherlich Reiseerinnerungen oder sogar Kindheitserinnerungen erwecken...

Ja aber!

Es scheint mir, dass wir uns in diesem großartigen Werk aus dem Jahr 1825, « Die Physiologie des Geschmacks oder Meditationen der transzendenten Gastronomie » von Jean-Anthelme Brillat-Savarin, für einige Momente verloren haben. Dieses Buch ist in meinem Leben als Mann und als Koch immer neben mir ... Es ist alles da!

Lasst es Euch schmecken !