



# 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/>