



# Asia - Röllchen, mit Lachs - Garnelen-Füllung

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, goldbraun, knusprig, ein toller Snack

## Zutaten

- 200 g Garnelen ohne Schale und Darm
- 200 g Seelachsfilet, küchenfertig
- 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 grüne Chilischote, fein gewürfelt
- Saft einer Limette
- Abrieb 1 Limette
- 2 EL Sesamöl
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chil

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein würfeln.

### Schritt3

Den Ingwer schälen und fein reiben, den Koriander abspülen, die Blättchen zupfen und hacken; Chili halbieren, entkernen und fein hacken

#### **Schritt4**

Die Füllung:

#### **Schritt5**

Die Garnelen und den Seelachs unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einer Küchenmaschine oder mit dem Mixer zerkleinern.

#### **Schritt6**

Den Limettenabrieb - Saft, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Koriander und Chili mit der Fisch - Garnelen-Masse mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili würzen.

#### **Schritt7**

Die Röllchen richtig füllen und formen:

#### **Schritt8**

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

#### **Schritt9**

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

#### **Schritt10**

Die beiden Seitenhälften hochklappen und die beiden Spitzen, spitz zulaufend über einander legen. Die Rollen nunmehr von unten nach oben fest aufrollen, die Enden fest drücken.

#### **Schritt11**

Mit etwas Öl bestreichen und in einer Stielpfanne in reichlich heißem Pflanzenfett goldbraun, knusprig 2-3 min. herausbacken.

#### **Schritt12**

Mit sweet - Chili oder Soja Soße reichen.

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

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