



Frühlingsrollen mit Lachstatar

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die edlen, besonderen Frühlingsrollen

Zutaten

- 250 g taufrisches Lachsfilet ohne Haut und Gräten
- 1 Päckchen handelsüblichen Filotteig (Chinataschenteig)
- 1 mittelgroße, fein gewürfelte Zwiebel
- ½ Chili Schote, fein geschnitten
- 1 kleine, fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 - 2 Eiweiß
- Etwas Sesamöl
- Butterschmalz zum Braten
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Das Lachsfilet in recht kleine Würfel schneiden, Knoblauch, Chili und die Zwiebeln dazu geben, salzen, pfeffern.

Schritt3

Den Filotteigblätter ca.1 - 2 min. in kaltem Wasser einweichen, auslegen und ev. auf die gewünschte Größe schneiden (20 x 10 cm)

Schritt4

Die Ränder mit Eiweiß und einem El Wasser vermengt, einstreichen. (Soll als Kleber wirken) Einen guten El Lachstatar placieren und die Seiten einschlagen, anschließend aufrollen.

Schritt5

Die gefertigten Frühlingsrollen in reichlich Butterschmalz goldgelb herausbraten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit Sambal Gewürzen und Soja Soße heiß und kross servieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fruehlingsrollen-mit-lachstatar/>