



Vorspeise:

Garnele im Frühlingsrollenteig

Zutaten:

Garnelen
Salz, Pfeffer
Zitrone
Frühlingszwiebeln
Rüebli
grüner Spargel
Frühlingsrollenteig
Microgreens

Zubereitung:

Garnelen schälen und Köpfe entfernen. Köpfe reinigen und bei Seite legen (für Deko verwenden). Darm kontrollieren und wenn nötig entfernen. Gut waschen und trockentupfen. In einer Schüssel nach Belieben würzen, Salz, Pfeffer, Zitrone, usw. Frühlingszwiebeln und Rüebli längs in gleichmässige und gleichlange Streifen schneiden. Grüne Spargeln auf die gleiche Länge kürzen. Wenn es dünne Spargeln sind ist blanchieren nicht unbedingt nötig. Frühlingsrollenteig (gefroren, unbedingt vom Fisch Mercato) rechtzeitig auftauen! Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und mit dem Gemüse und je einer Garnele in der Mitte unten am Teigrand belegen. Etwas einrollen, die Seiten einschlagen und fertig rollen. Am Schluss das Teigende mit Wasser bestreichen und andrücken. In der Friteuse ca. 10 Minuten bei 200 Grad fritieren. Wenn der Teig leicht braun ist, die Rollen schräg aufschneiden und stehend auf der Mayonnaise schön anrichten. Mit Microgreens dekorieren und servieren