

Sommerrollen mit Steakstreifen

An heißen Tagen ist leichtes und bekömmliches Finger-Food beliebt. Unser Tipp für die Imbiss-Theke: Sommerrollen. Die ursprünglich aus der vietnamesischen Küche stammende Vorspeise wird im Unterschied zur Frühlingsrolle nicht frittiert und meist kalt verzehrt.

Das sommerliche Finger-Food wird aus hauchdünnem Reispapier gewickelt. Reispapier ist ein Sammelbegriff für mehrere papierähnliche Fladen aus Ostasien, die aus verschiedenen Pflanzen hergestellt werden. Ein Blatt wiegt um die zehn Gramm und enthält kein Fett, nur Kohlehydrate. Die traditionelle Füllung besteht aus Schweinbauch, Garnelen, Gemüse und dünnen Reismudeln. Zur Würze und als Farbklecks fungiert Thai-Basilikum. Im Gegensatz zu normalem Basilikum ist die asiatische Variante etwas süßer und herzhafter. Neben dem Geschmack von Lakritz oder Anis wird der Thai-Basilikum auch als pfeffrig oder zimtartig beschrieben.

Das Charoluxe-Rumpsteak stammt ausschließlich von in Frankreich gebo-

renen, gezüchteten und geschlachteten Jungbullen der Fleischrasse Charolais. Diese haben mindestens einen Charolais-Elternteil. Im Internet (www.charoluxe.de) finden sich neben Wissenswerten über das Rindfleisch und das Service-Angebot auch zahlreiche Rezepte.

Zutaten für vier Personen

- 2 EL Erdnusscreme
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Reisessig
- 2 EL Agavendicksaft
- Saft von 2 Limetten
- Salz
- Pfeffer
- 1 Mini-Salatgurke
- 150 g Möhren
- 1 gelbe Paprikaschote

- 1 Avocado
- 1 Mango
- je ¼ Bund Thai-Basilikum, Koriander und Minze
- 200 g Charoluxe-Rumpsteak
- 2 EL Rapsöl
- 8 Blätter Reispapier (rund; 22 cm ø)
- 1 Beet Kresse

Zubereitung

Für den Dip Erdnusscreme, Sojasoße, Reisessig, Agavendicksaft und Limettensaft in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer oder in einem Hochleistungsstandmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurke waschen, putzen und längs in dünne Spalten schneiden. Möhren putzen, schälen und in lange Stifte schneiden. Paprika putzen, waschen, vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauslösen und in Spalten schneiden.

Mango vom Stein schneiden, schälen und Fruchtfleisch in dünne Stifte schneiden. Thai-Basilikum, Koriander und Minze waschen und Blättchen abzupfen.

Charolais-Rumpsteak mit Küchenpapier rundherum trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden etwa 4 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

Einen großen, tiefen Teller mit kaltem Wasser füllen. Reispapier nacheinander kurz hineintauchen, sodass es komplett mit Wasser bedeckt ist, herausnehmen und abtropfen lassen. Reispapier mittig mit vorbereiteten Zutaten belegen, zusammenrollen und dritteln. Sommerrollen mit Kresse garnieren und mit Dip servieren. Die Zubereitung dauert etwa 50 Minuten.



Knackig-frisches Gemüse, fruchtige Mango und edle Steakstreifen lassen sich mit Reispapier fix zu einer sommerlichen Mahlzeit rollen. Ein Erdnuss-Dip rundet das sommerliche Gericht ab.

Charoluxe/Interbev

www.charoluxe.de