

ASIATISCHE SAIBLINGSROLLE



BIERTIPP:
Rieder Helle Weisse



ZUTATEN

2 große Saiblingfilet
1 schwarzer Sesam
Sesamöl
Sweet Chili
Wasabi
Karotten
Zuckerschoten
Frühlingsrollenteig
Öl
1 Kichererbsen Dose
Olivenöl
Zitrone
Tahina

ZUBEREITUNG

Saiblingfilet:

Aus Kichererbsen, Zitronen, Tahin und Kreuzkümmel einen Humus bereiten.

Karotten schälen und der Länge nach schneiden. In Salzwasser kochen, sowie die Zuckerschoten dazugeben. Fisch mit Sesamöl, Wasabi und Sweet Chili marinieren.

Aus dem Frühlingsrollenteig im heißen Fett zu einem Nest frittieren.

Das Humus dazu anrichten, mit dem Gemüse garnieren und mit Sesam verzieren. Zum Schluss den Fisch darauf servieren.

Voilà!

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

