Frühlingsrollen mit Wirz, Lauch und Rüebli an süss-saurer Sauce

Die Frühlingsrollen sind unserem hiesigen Strudel ganz ähnlich. Der Teig kommt jedoch ohne Ei aus und wird zumeist nur mit Mehl, Wasser, Salz und Olivenöl zubereitet. In Griechenland und weiten Teilen Europas wird er Filo-Teig genannt, er ist aber unter verschieden Namen und nach ähnlichen Rezepten in ganz Südosteuropa und in der arabischen Küche verbreitet. In der Türkei kennt man ihn unter dem Namen Yufka. In Asien, der Heimat der Frühlingsrollen, wird der Teig vorwiegend aus Reismehl zubereitet und die Rollen werden meistens frittiert. Bei allen Varianten wird der Teig hauchdünn ausgezogen und mit verschiedensten Füllungen eingerollt.

Die Sauce ist bei meiner Variante asiatisch inspiriert: Mit Sojsauce, Honig für die süsse Komponente und einem fruchtigen Obstessig für den sauren Part.

Zutaten (2 Portionen)

```
180g  Filoteig
500g  Gemüse: Wirz, Rüebli, Lauch
1/2   kleine Zwiebel
2El   Sauerrahm
      Salz und Pfeffer
      Olivenöl

Sauce:
1/4    kleine Zwiebel
2dl    milde, vegetabile Bouillon
2El    Passata di Pomodoro
2Tl    Sojasauce (Kikkoman)
2-3Tl  Honig
1El    guter Obstessig oder weisser Balsamico
       Pfeffer
       Olivenöl
```

Zubereitung

Wirz von den dicken Rippen befreien und in sehr schmale Streifen schneiden. Lauch längs halbieren und in schmale Scheiben schneiden. Rübli mit der Röstiraffel raffeln.

Zwiebel fein hacken und leicht in Olivenöl ca. 2 Minuten andünsten. Gemüse zugeben und bei tiefer Temperatur zugedeckt ca. 20-25 Minuten mitdünsten. Ab und zu durchmischen. Falls sich das Gemüse zu bräunen beginnt, 1 Schluck Wasser zugeben. Das Gemüse sollte zum Schluss knapp gar sein.

Gemüse auskühlen lassen und von Hand durchkneten. Sauerrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Filoteig am besten mit der Pastawalze zu dünnen ca. 15 cm breiten Bahnen auswallen. Damit der Teig schön geschmeidig wird, faltet man ihn nach dem ersten Walzdurchgang wieder zusammen und dreht ihn nochmals durch die Walze. Diesen Vorgang wiederholt man bis der Teig schön glatt und geschmeidg ist. Geht auch mit dem Wallholz, ist aber mühsamer.

Teigbahn auf eine leicht mit Hartweizengriess bestreute Fläche legen und mit den flachen Händen ausziehen bis er ganz dünn und fast durchsichtig ist. Teig zu 20x20cm grossen Vierecken zuschneiden.

Füllen:
Teigplatte so auf die Arbeitsfläche legen, dass eine Ecke zur Tischkante zeigt. Füllung quer und knapp unterhalb der Mitte auf die Teigbahn geben. Untere Ecke über die Füllung schlagen. Freie Flächen mit etwas Wasser einpinseln. Linke und rechte Ecke einschlagen und einrollen. Dabei sollten möglichst keine Luftblasen eingeschlossen werden. Siehe Bilder.

Geformte Frühlingsrollen sogleich üppig mit Olivenöl einpinseln.

Ofen auf 200° vorheizen.

Frühlingsrollen in eine gut eingeölte Gratinform legen, nochmals mit Olivenöl einpinseln und 20-25 Minuten im oberen Drittel des Ofen backen.

Derweil die Sauce zubereiten:
Zwiebel fein hacken und in Olivenöl ca. 2-3 Minuten anziehen. Bouillon, Passata und Sojasauce zugeben. Ca. 10 Minuten leicht köchlen lassen (einreduzieren). Mit wenig Pfeffer würzen. Honig und Essig nach und nach zugeben, bis die Sauce das gewünschte Süss-Sauer-Verhältins erreicht. Sauce ab und zu umrühren. Sauce nach Belieben mit Maizena abbinden.

Finish:
Sobald die Frühlingsrollen schön gebräunt sind, aus dem Ofen nehmen und anrichten. Nochmals mit Olivenöl bestreichen, damit sie schön glänzig werden. Sauce so halb über die Frühlingsrollen nappiern.

KIKKOMAN
Sojasauce
Sauce soja
Passata
Bienehonig
vom Züri Oberland
BOUILLO
Vegetabil-Ext
Extrait végé
Estratto vege
Creme Fraiche
MIGROS

Filoteig von Hand ausgezogen