



**Choche
gnüsse**
mit David Geisser

FISCHROLLEN MIT CHILI-MINZE-SAUCE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Minze hacken.

Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Das Fischfilet in 16 gleichgrosse Stücke teilen.
Die Fischstücke mit Meersalz und Pfeffer würzen
und mit Limettensaft beträufeln.

Die Reispapier Blätter ca. 20 Sekunden im lauwarmen Wasser
einweichen und anschliessend wieder herausnehmen.
Jeweils ein Fischfilet auf das untere Drittel eines Reisblatts legen.
Die schmalen Seiten über dem Fisch zusammenschlagen und
die Reispapierblätter von der Längsseite her aufrollen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Fischrollen portionsweise knusprig
ausbacken und danach mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen.

Den Knoblauch schälen und pressen.
Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken.
Den Knoblauch und die Chilis mit dem Zucker,
dem Reissig und der Minze mischen
und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

16 BLATT REISPAPIER
40 G SESAM
600 G KABELJAUFILLET
1 LIMETTE, SAFT
1 KNOBLAUCHZEHE
2 CHILISCHOTEN, ROT
1 EL ZUCKER
100 ML REISSERTIG
1 BUND MINZE
ÖL ZUM BRATEN
MEERSALZ
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO