Frühlingsrolle mit Grünkohl-Risotto und gerösteter Knoblauchmayonnaise



Zutaten

4

- 400 g Risotto
- 200 ml Weißwein
- 200 g Grünkohl (Tiefkühl)
- 200 g geräucherte Wurst
- 100 g Mayonnaise
- 100 g Zwiebel
- 100 g Parmesan
- 30 g Bresc geröstetes Knoblauchpüree
- 8 Stück Frühlingsrollenteig
- 2 Eiweiße
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Stückchen Butter

Gebrauchte bresc Produkte



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g

Zubereitung

Die geschnittene Zwiebel zusammen mit 20 g geröstetem Knoblauchpüree anbraten. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten. Den Weißwein in die Pfanne gießen und rühren, bis er vom Reis aufgesogen ist. Nach und nach die Brühe zugeben und einziehen lassen. Risotto 18 Minuten lang kochen. Vom Herd nehmen und die Butter und den Parmesankäse unter das Risotto mischen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Grünkohl kochen und gut abtropfen lassen. Überschüssige Flüssigkeit herausdrücken und mit dem Risotto und der in Brunoise geschnittenen Räucherwurst mischen. Acht Frühlingsrollen wickeln und mit dem Eiweiß verschließen. Die Frühlingsrollen bei 175 °C 4 Minuten lang frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Die Mayonnaise mit 10 g geröstetem Knoblauchpüree mischen und zu den Frühlingsrollen servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000