

# Frühlingsrolle mit Lammbries und Blattspinat

Kategorien: Teigware, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

1/2	kg	Lammbries
1		Zwiebel
4	Scheiben	Speck
100	Gramm	Spinat; oder Bärlauch; ca.
4	Stücke	Frühlingsrollenteig; (aus dem China Shop)
		Knoblauch
		Salz und weißer Pfeffer
1		Grüne Paprika
1		Rote Paprika
1		Gelbe Paprika
65	ml	Obers; ca.

## Anleitung:

### Vorbereitung:

1. Lammbries (bzw. Kalbsbries) ca. 24 Std. wässern, bis es schön weiß ist, blanchieren und die Haut abziehen.

2. Speck mit Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, den blanchierten Bärlauch oder Spinat klein schneiden.

### Zubereitung:

Frühlingsrollenteig in der Mitte mit blanchierten Bärlauchblättern belegen, etwas Spinat darauf verteilen, Lammbries darauf legen, danach noch einmal die Fülle und zum Schluss noch einmal blanchierte Spinatblätter. Mit Eiweiß bestreichen, zusammenrollen und frittieren.

### Anrichten:

Lammjus einreduzieren, mit den 3 Paprikasaucen am Teller einen Spiegel ziehen, die Rolle zerteilen und auflegen.

### Paprikasauce:

Den gelben-, roten- und grünen Paprika entkernen, schälen und fein würfelig schneiden.

3 x je 1 EL geschnittenen Zwiebel und 1 KL Knoblauch anschwitzen, Paprika dazu, glasig weich dünsten und mit etwas Gemüsefond aufgießen. 1/16 l Obers dazu, pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann