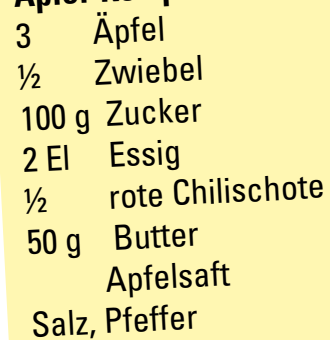
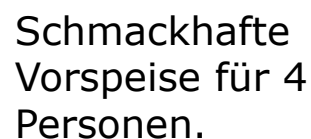




Zarte Emden Matjes entdecken den Fernen Osten. Mild süßsauer abgestimmt für eine ganz besondere Vorspeise.



1. Emders Matjesfilets, Mango, grüner Spargel, Paprika, und rote Zwiebel in feine gleichmäßige Würfel (1,5*1,5 cm) schneiden, und in einer Schüssel vermengen.



2. Den Koriander fein hacken und mit dazu geben, mit Sojasauce und Ingwer das ganze abschmecken.



3. Den Frühlingsrollenteig auslegen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und etwas Füllung an den Anfang des Teiges verteilen. Die linke und rechte Seite nach innen klappen und das Ganze über die Füllung zu einer Frühlingsrolle zusammenrollen.



4. Die Äpfel für das Kompott schälen, und in kleine Würfel (2*2 cm) schneiden. Die Zwiebel und Chili ebenfalls in kleine Würfel schneiden (1*1 cm) schneiden.



5. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen, Äpfel und Zwiebel dazugeben, mit Apfelsaft ablöschen. Das Ganze ca. 5-7 min auf niedriger Hitze köcheln lassen und die Butter hinzugeben.



6. Die Frühlingsrollen können jetzt bei 160°C im heißem Fett gebacken werden für circa 3 Minuten.



7. In einem tiefen Teller 3 El Apfelkompott in die Mitte geben und die Emders Matjesfrühlingsrolle oben auf legen.



Ein kleiner Tipp:
Wasabi-Erbesen und Krabbenchips passen super als Garnitur dazu.