Frühlingsrollen mit Blumenkohl, Sesam und Petersilie

Yufkateig ist dem Strudelteig ganz ähnlich, kommt aber ohne Ei aus und wird nur aus Mehl, Wasser und Salz zubereitet. Er stammt aus der Türkei, wo daraus auch sehr dünne Fladenbrote gebacken werden. Yufka bedeutet in der türkischen Sprache soviel wie dünn und zerbrechlich. Gebackener Yufkateig wird auch zum Einrollen des Döner Kebabs verwendet, der mitllerweile zum klassischen Streetfood-Angebot in ganz Europa gehört. Mit dem dünnen Teig, der in türkischen Läden auch fertig gekauft werden kann, lassen sich auch asiatische Frühlingsrollen zubereiten, zum Beispiel mit einer Füllung aus Blumenkohl, reichlich Petersilie und Sesam. Angerichtet an einer leicht gebundenen Sojasauce geben sie ein vorzügliches sommerliches Mahl mit einem östlichen bis fernöstlichen Touch.

In Griechland und westlichen Ländern wird der dünn gebackene Teig auch Filoteig ganannt. In der Levante sind die Namen "Lafa", "Tabun", "Markuk" oder "Schrak" ebenfalls gebräuchlich.

Zutaten (1-2 Portionen)

2	Scheiben Yukateig (gekauft)
300g	Blumenkohl
viel	italienische Petersilie
1El	Sesam
1	Ei
30g	Tafelbutter
1/2Tl	Mehl
1dl	milde Gemüsebouillon
2El	Sojasauce (Kikkoman)
	Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Blumenkohl grob zerteilen (Röschen ausbrechen). In ein Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und zugedeckt 20-25 Minuten dämpfen bis er gut weich ist. Blumenkohl aus der Pfanne nehmen und ausdampfen lassen. Mit einem Wiegenmesser grob hacken, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken

Petersilienblätter inklusive dünnen Stengelteilen mit dem Wiegenmesser fein, aber nicht allzufein hacken.

10g Tafelbutter schmelzen, Petersilie zugeben und ca. 2 Minuten unter stetigem Wenden dünsten. Petersilie zum Blumenkohl geben.

Sesam im Mörser grob zerstossen und zum Blumenkohl geben.

Ei aufschlagen, Eigelb und Eiweiss trennen. Das Eiweiss unter den Blumenkohl mischen.

Die Masse kräftig mit Pfeffer und Kräutersalz würzen und gut vermischen.

Yufkateig auspacken und sehr vorsichtig ausrollen, er ist sehr brüchig. Mit Wasser einpinseln und etwas ruhen lassen, das macht ihn geschmeidiger. Quadrate von ca. 12cm Seitenlänge zuschneiden.
Fülle wurstförmig diagonal auf die Teigblätter geben. Die Ecke auf der Breitseite über die Füllung schlagen. Die Seiten einschlagen und die vierte Ecke darüber schlagen. Wenn der Teig zu widerspensig ist, erneut mit etwas Wasser einpinseln.

Ofen auf 200° vorheizen.

Ein Backblech vorwärmen und mit etwas Butter ausstreichen.

Frühlingsrollen mit dem Schluss nach unten ins Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. ca. 15 Minuten backen bis die Frühlingsrollen schön hellbraun sind.

Tafelbutter aufwärmen bis er leicht schäumt. Mehl einrühren 2-3 Minuten schäumen lassen. Gemüsebouillon dazugiessen und leicht köchelnd etwa auf die Hälfte einreduzieren. Sojasauce zugeben und bis zum Anrichten warmhalten.

Sojabutter auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten und die Frühlingsrollen darauflegen, mit etwas Sojasauce nappieren.

Gekochter Blumenkohl hacken

Sehr zerbrechlich... es gibt bestimmt auch geschmeidigere Yufkateige

Flüssige Butter mit Bouillon und Sojasauce