Fischröllchen in Frühlingsrollenteigauf gedünstetem Spinat

400g Fischfilet ohne Haut ganz nach Geschmack (z.B. Lachs, Zander, Seelachs, Kabeljau, Dorsch oder Seeteufel), Salz u. Pfeffer, 2EL frisch gepresster Zitronensaft, 4 Frühlingsrollenblätter (Asialaden), 1 Eiweiß, 600g frischer Spinat, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl, 100 ml Sahne, ¼ TL Currypulver
Küchenpapier

Spinat waschen und von den groben Stielen befreien. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat zugeben und dünsten bis er zusammenfällt, Mit Salz, Pfeffer und dem Currypulver würzen. Anschließend die Sahne zugeben und leicht köcheln lassen.

Fischfilet waschen, trocken tupfen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Fischwürfel mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und gründlich mischen. Frühlingsrollenblätter auf der Arbeitsfläche nebeneinander ausbreiten. Marinierte Fischwürfel jeweils in einer Linie auf die Mitte der Blätter geben. Das Eiweiß leicht verquirlen. Die Teigränder rundherum dünn damit einpinseln. Frühlingsrollenblätter links und rechts einschlagen und straff aufrollen.
Die Frühlingsrollen im heißen Frittierfett knusprig ausbacken.

Die noch frischen Frühlingsrollen mit dem Spinat servieren.