

Schweine-Schnitzel japanisch, Miso-Soße, Reis, Weißkohl

Für zwei Personen

Für das Katsu (Schnitzel):

2 Schweineschnitzel	2 Eier	2 EL Mehl
2 EL Panko-Paniermehl	Salz	Pfeffer, Öl

Für die Miso-Sauce:

90 ml Fischfond	1,5 EL rote Miso-Paste	0,5 EL weiße Miso-Paste
1 EL Sake	1,5 EL Mirin	2 EL Zucker

Für den Reis:

200 g Sushi-Klebreis	$\frac{1}{4}$ Weißkohl	2 kleine Tomaten
Gerösteter Sesam		

Für das Katsu (Schnitzel):

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und je nach Größe mehrfach einschneiden. Eier, Mehl und Panko-Paniermehl jeweils in eine breite flache Schüssel füllen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen.

Die Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander die Schnitzel durch das Mehl und durch die Eier ziehen und schließlich mit Panko-Paniermehl bedecken.

Öl in eine hohe Pfanne füllen und die Schnitzel hineingeben, so dass sie komplett mit Öl bedeckt sind. Nun die Pfanne erhitzen und die Schnitzel solange darin frittieren bis sie etwas gebräunt sind. Danach herausnehmen.

Den Sesam in einer Pfanne kurz anrösten. Einen Teil für den Klebreis zurücklegen. Die Schnitzel kurz vor dem Servieren je nach Krossheit evtl.

kurz nachfrittieren und in Streifen schneiden.

Für die Miso-Sauce:

Für die Miso-Sauce den Fischfond zusammen mit der roten und weißen Miso-Paste (am besten Mithilfe eines Sieb hinzufügen um Klumpen zu vermeiden!), Reiswein, Mirin und Zucker zusammen bei niedriger Temperatur aufkochen. Hin und wieder umrühren bis eine geschmeidige Sauce entstanden ist.

Für den Reis:

Den Reis in einem kleinen Topf mit 2 Tassen Wasser kochen. Den Weißkohl fein raspeln. Die Tomaten waschen und halbieren.

Etwas Reis in eine große Schale füllen. Darauf ca. eine Handvoll geraspelten Weißkohl verteilen. Die Schnitzelstreifen darauf legen und etwas Miso-Sauce darauf verteilen. Die Bowl mit etwas geröstetem Sesam bestreuen, mit Salz würzen und die Tomate als Deko dazulegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian-Johannes Weigl am 05. März 2020