

Asia-Schnitzel, Pommes, Tomatensauce, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel, à ca. 150 g	3 EL Mehl	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Gochujang	80 g Panko	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

2 mittelgroße Süßkartoffeln	3-4 EL Maisstärke	2 EL heller Sesam
Öl	Meersalz	Flocken

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Scheibe Ingwer
50 ml Geflügelfond	1 EL Pflaumenmus	4 EL passierte Tomaten
1 TL dunkle Misopaste	1 EL Sake	1 EL Mirin
1 EL Reisessig	2 EL Olivenöl	Speisestärke
Worcestersauce	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei, Größe M	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	200 ml Erdnussöl
1 EL Zitronensaft	1-2 TL helle Misopaste	Zucker
Salz		

Für den Salat:

4 kleine Snack-Gurken	$\frac{1}{2}$ TL Gochujan	1 EL Reisessig
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	2 EL Olivenöl	10 Halme Schnittlauch
5 Zweige Koriander	3 Zweige Thai-Basilikum	$\frac{1}{4}$ Schale purple Shiso-Kresse
1 TL brauner Zucker	Salz	

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel mit dem Fleischklopfer plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei, das mit Gochujang gewürzt ist und dann in Panko wenden. Panierung etwas andrücken. Schnitzel bei mittlerer Hitze so lange in Öl braten, bis die Panierung die Farbe des Fuchses angenommen hat. Warmstellen.

Für die Pommes:

Sesam in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Süßkartoffeln schälen und in eine Schüssel mit Wasser geben.

Süßkartoffeln aus dem Wasser nehmen, mit Küchenkrepp trocken tupfen.

In eine trockene Schüssel umfüllen. Mit Maisstärke bestäuben und so lange schwenken bis alle Pommes mit Stärke überzogen sind.

Pommes 5 Minuten im heißen Fett frittieren. Pommes noch einmal für 1 Minute ins heiße Öl geben. Herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sesam mit Meersalz mörsern. Damit die Pommes würzen.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und halbieren. Zusammen mit Ingwer in etwas Olivenöl andünsten. Mit Geflügelfond ablöschen. Pflaumenmus, passierte Tomaten, Miso, Sake, Mirin und Reisessig dazu geben.

ketchupartig einkochen lassen. Eventuell mit Speisestärke abbinden. Mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Mayonnaise:

Senf und Ei in ein schmales Gefäß geben. Pürierstab hineinhalten. Alles mischen und dann langsam Erdnussöl einfließen lassen. Zu einer Mayo hochziehen. Diese mit Zitronensaft, Miso, Salz

und Zucker abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Salat:

Gurken schälen und mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Salzen und 15 Minuten stehen lassen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dressing aus Gochujang, Reisessig, Sesamöl, Olivenöl und braunem Zucker anrühren.

Schnittlauchröllchen dazu geben. Gesalzene Gurken unter fließendem Wasser abwaschen und zum Dressing geben. Blätter von Koriander, Thai-Basilikum und Shiso ebenfalls dazu geben.

Pommes auf Teller geben. Darüber die fruchtige Tomatensauce und Mayonnaise geben, Schnitzel auflegen und alles mit dem Salat toppen und servieren.

Malte Krückemeier am 09. September 2021