

Tonkatsu mit Weißkraut, Jasminreis und Tonkatsu-Soße

Für zwei Personen

Für das Tonkatsu:

2 Schweinekoteletts à 220 g	2 Eier	Mehl
100 g Panko	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Weißkohl:

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkohl	2 EL Sojasauce	2 EL weißen Sesam
Sesamöl		

Für den Reis:

250 g Jasminreis	2 EL weißen Sesam	Salz
------------------	-------------------	------

Für die Tonkatsu-Sauce:

4 Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Worcestershiresauce
2 EL Sojasauce	2 EL Ketchup	1 TL Rohrzucker

Für das Tonkatsu:

Das Fleisch abwaschen, trockentupfen und überschüssiges Fett vom Fleisch abschneiden. Fleisch etwas einschneiden damit es sich beim frittieren nicht wölbt. Eine Panierstraße mit Mehl, verquirlten Eiern und Panko aufstellen. Fleisch salzen und pfeffern. Anschließend durch die Panierstraße ziehen. Reichlich Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und das panierte Fleisch darin frittieren bis es goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren in Streifen schneiden und den Sesam darüber streuen.

Für den gebratenen Weißkohl:

Kohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Sesamöl bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Sojasauce ablöschen. In einer zweiten Pfanne die Sesamkerne ohne Öl anrösten. Sesamkerne zum Weißkohl geben und die Pfanne vom Herd nehmen.

Für den Reis:

Jasminreis in einem Sieb waschen bis das Wasser klar ist. Mit 500 ml Salzwasser in einem Topf zusammen bei großer Hitze zum Kochen bringen. Dann einen Deckel auf den Topf legen und Reis bei niedriger Temperatur köcheln lassen bis das gesamte Wasser aufgenommen wurde. Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten und unter den Reis mischen.

Für die Tonkatsu-Sauce:

Cocktailtomaten waschen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Beides mit Worcestershiresauce, Ketchup, Zucker und Sojasauce in einen kleinen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Simon Skerlan am 11. Juli 2022