

# Spicy Lachs Tempura Roll

## Für 2 Personen:

200 g Lachsfilet	2 Frühlingszwiebeln	1 Msp. Gewürzsalz
2,5 -3 EL Sojasauce	1,5-2 EL Chilisauc	1 Spur Würzöl Sesam
1 Spur Würzöl Curry	1 Noriblatt, groß	200 g Tempuramehl
200 ml kaltes Wasser	1 Eigelb	100 ml Rapsöl
1 Msp. Chilipfeffer	1 Spur Zitronensaft	1/2 TL Senf
1 EL Crème-fraîche		

Lachsfilet von der Haut schneiden, erst würfeln, dann fein hacken und in eine Schüssel geben. Von den Lauchzwiebeln nur das Weiße in feine Ringe schneiden.

Lauchzwiebelringe zum gehackten Lachs geben.

Gewürzsalz, 1 1/2-2 EL Sojasauce, 1 EL Chilisauc, einen kleinen Schuss Würzöl Sesam sowie Würzöl Curry zufügen und alles gut vermengen.

Noriblatt längs halbieren. Eine Hälfte an einer kurzen Seite ca. 3 cm tief in Wasser tauchen. Blatt mit der glatten Seite nach unten so auf ein Brett legen, dass das angefeuchtete Ende nach oben zeigt. Knapp die Hälfte Lachstatar auf die untere Noriblatthälfte streichen, zwei Stücke Lauchzwiebelgrün quer darauflegen und das Noriblatt von unten nach oben aufrollen. Auf diese Weise eine zweite Rolle herstellen. Seitliche Öffnungen der Rollen mit dem übrigen Lachstatar verschließen.

Für den Teig Tempuramehl in eine Schüssel geben. 200 ml kaltes Wasser nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Rollen einzeln in Mehl wenden, dann im Tempurateig gut wenden und aus dem Teig nehmen.

Rollen vorsichtig in ca. 170 °C heißes Rapsöl in einen Topf geben und ca. 1 1/2 Minuten frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise Eigelb mit einem Schneebesen in einer Schüssel kurz verrühren. Dann 100 ml Rapsöl nach und nach darunterschlagen. Mayonnaise mit 1 EL Sojasauce, 1/2-1 EL Chilisauc, Chilipfeffer, Zitronensaft und Senf würzen. Crème fraîche unterrühren.

Rolle am besten mit einem Brotmesser in Scheiben schneiden. Mayonnaise auf Tellern in die Mitte verteilen.

Lachs-Rollenscheiben darauf anrichten.

Steffen Henssler am 14. Februar 2023