

豚 椎茸

Schwein und Shiitake frittiert

und Sellerie-Möhren-Salat mit Tschai



Zutaten:

Fleisch:

300 g Schweine-Filet
250 g Shiitake Pilze
3 Ei Sake
3 Ei Soja-Soße
3 TL Zucker
2 Frühlings-Zwiebeln
1 Rettich
60 g Mehl
1 Ei und etwas Salz
Öl zum Fritieren

Sellerie-Möhren-Salat:

4 Mohr-Rüben
4 Stangen Sellerie
2 Ei Olivenöl
1/2 TL Zucker
1 TL Sesamöl
1 Ei Sojasoße
1 Ei Sesam, geröstet
Chilli

Tschai:

3 Beutel grüner Tee
1/2 L Milch
3 TL Zucker
Stangen-Zimt

Beilage:

Reisnudeln

Zubereitung:

Das Fleisch und die Pilze in dünne Scheiben schneiden und in der Marinade fritieren. Den Frühlings-Zwiebeln und Rettich in feine Streifen schneiden und mit der Soße aus Sake und Soja servieren.

Für den Salat den Sellerie und die Mohr-Rüben in feine Streifen schneiden und mit der Soße mischen.

Die Nudeln Minuten ziehen lassen.

Den Tee eine Viertel-Stunde bei niederer Hitze kochen.



Japan