

## Wan tan aus Alaska-Seelachs und Shii take Pilzen

### Zutaten für 4 Personen

8	Wan tan-Teigplatten
200 g	Filet vom Alaska-Lachs
100 g	Shii take Pilze
	Japanisches Sesamöl, Salz, Pfeffer, Sesam
	Sushi-Essig, Soja-Sauce



### Zubereitung

Das gut gekühlte Seelachsfilet in möglichst kleine Würfel schneiden. Die Filetwürfel mit Sesamöl, Soja-Sauce, Sushi-Essig und Pfeffer abschmecken. Die ebenfalls gewürfelten Shii take Pilze zufügen.

Die Ränder der Teigplatten mit Eigelb bestreichen, dann die Filetwürfel in der Mitte darauf platzieren und die Platten zu Teigtaschen (Wan tan) schließen. In einer Friteuse kurz ausbacken.