

Wan tan aus Seelachs und Soja-Sprossen

Zutaten für 4 Personen

8	Wan tan Teigplatten
200 g	Filet vom Alaska-Lachs
100 g	Soja-Sprossen
120 g	Glasnudeln
	Rettich (Radi)
	Koriander, Salz, Pfeffer, Sesam, grobes Meersalz
	Japanisches Sesamöl, 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 klein geschnittenen Soja-Sprossen 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.

Die Glasnudeln in kochendem Wasser blanchieren und mit den gleichen Gewürzen wie die Fischwürfel und frischem Koriander abschmecken. Den Rettich in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller im Kreis auslegen, mit grobem Salz bestreuen. Darauf den Glasnudelsalat anrichten und die ausgebackenen Wan tan anlegen.