

Spicy-Lachs Tempura Roll

Für 4 Personen

Lachs Tempura Roll:

| | | |
|-------------------|------------------------|----------------|
| 400 g Lachsfilet | 2 Stück Frühlingslauch | 2 EL Chilisoße |
| 2 EL Sojasoße | 1 EL Sesamöl | 2 Noriblätter |
| 100 g Tempurateig | Frittierfett | Salz, Pfeffer |

Mayonnaise:

| | | |
|--------------------|-----------|-----------------------|
| 2 Eier | 1 TL Senf | 200 ml Sonnenblumenöl |
| 1 EL Crème-fraîche | Salz | |

Lachs Tempura Roll:

Lachsfilet durch den Fleischwolf drehen, Lauch fein schneiden und unterheben. Chilisoße, Sojasoße und Sesamöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noriblätter halbieren und mit der Lachsmasse füllen und einrollen. Tempurateig mit Wasser mischen, die Lachsrollen darin wenden und anschließend kurz in heißem Fett frittieren.

Mayonnaise:

Zwei Eigelb, Senf, Crème-fraîche und etwas Salz in eine Schüssel geben und zu einer cremigen Masse verrühren. Unter Rühren langsam das Öl eintröpfeln lassen und rühren, bis die Masse fest wird. Die Mayonnaise über die aufgeschnittenen Rollen verteilen.

Steffen Henssler am 11. September 2009