

Schweine-Schnitzel, Koria-Dip, Asia-Gemüse, Nudelnester

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Schweineschnitzel	70 g Mehl	2 Eier
100 g Pankobrösel	750 ml neutrales Pflanzenöl	Salz

Szechuanpfeffer

Für das Gemüse:

1 rote Paprika	2 Baby Pak Choi	6 Shiitake Pilze
6 Stangen Thai-Spargel	4 Lauchzwiebeln	1 rote Chili
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	1 Knolle Ingwer à 2 cm
4 TL Erdnussöl	1 EL Misopaste	3 EL japanische Sojasauce
1 EL flüssiger Honig	1 EL japanischer Sushi-Essig	1 Kästchen Shiso-Kresse

Szechuanpfeffer

Für den Koriander-Dip:

2 Bund Koriander	1 Ei	120 ml neutrales Pflanzenöl
1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf	1 rote Chili

Salz

Pfeffer

Für die Nudelnester:

120 g chines. Eiernudeln	1 Karotte	1 Zucchini
1 EL helle Sesamsaat		

Für das Fleisch: Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel etwas klopfen, salzen und mit Szechuanpfeffer würzen. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Pankobröseln panieren. In der Pfanne mit Öl kross ausbacken.

Für das Gemüse: Paprika waschen und in Streifen schneiden, Schalotte und Knoblauch klein würfeln, Ingwer fein reiben, Chili fein würfeln, Shiitake halbieren, Lauchzwiebeln putzen etwas kürzen die Zwiebel im ganzen lassen und das Grün in Streifen schneiden. In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch etwas anschwitzen, dann das ganze Gemüse dazu geben und mit Sojasoße ablöschen, den Honig, die Misopaste und den Essig dazu geben und nach Geschmack weicher oder al dente schmoren lassen. Den halbierten Pak Choi in einer weiteren Pfanne in ein wenig Öl von beiden Seiten etwas anbraten und die Pfanne dann bei 120 Grad für 10 Minuten in den Ofen stellen. Mit Szechuanpfeffer würzen.

Für den Koriander-Dip: Den Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Ei, Koriander, Knoblauch, Chili, Senf, Öl, Salz und Pfeffer der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben, einen Pürierstab auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen bis eine homogene Creme entstanden ist. Mit dem Pürierstab verrühren.

Für die Nudelnester: Die Karotte und Zucchini schälen, von den Enden befreien und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Zusammen mit den Nudeln für etwa 5 Minuten in weißes Salzwasser geben. Die Nudeln abgießen und mit einer langen Fleischgabel zu Nestern aufrollen und in heißem Öl frittieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 31. Juli 2018