

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.