

## **Lachsschnitzel im indischen Reismantel mit Chili-Sabayon und Wurzelgemüse**

- Lachsschnitzel:
  - 8 Lachsschnitzel à 70 g
  - 100 g Mehl
  - 3 Eier
  - 200 g indische Reisflocken
  - Salz, japanischer Bergpfeffer, Öl zum Braten
- Chili-Sabayon:
  - 80 ml trockenen Weißwein
  - 30 ml Mirin (süßer Reiswein)
  - 10 ml helle Sojasoße
  - 50 g Butter
  - 2 Eigelbe
  - 50 ml Sweet Chilisauce
  - 1 frische rote Chili
  - 50 g Papayafleisch
  - Toogarashi, Salz
- Wurzelgemüse:
  - 200 g Karotte
  - 100 g Sellerie
  - 100 g Petersilienwurzel oder Pastinaken
  - Butter, Zucker, Toogarashi, Salz

Lachsschnitzel würzen, zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den rohen (!) Reisflocken wenden. Die so panierten Lachsschnitzel - am Besten in einer beschichteten Pfanne - in heißem Öl kross braten. Von jeder Seite etwa 1 Minute, allerdings darauf achten, dass der Reis nicht verbrennt.

Für die Sabayon, Weißwein mit Mirin und Sojasoße aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mit dem Mixstab nach und nach kühle Butter einarbeiten. Die Eigelbe dazugeben. Die Sabayon bis kurz vor dem Servieren so bereithalten.

Fertigstellung Sabayon: Chili und geschälte Papaya, beide bereits von Kernen befreit und in feine Würfel geschnitten, zusammen mit der Sweet Chilisauce unter ständigem Rühren zu der Sabayon geben und leicht erwärmen. (Nicht kochen, da sonst die Sabayon gerinnt, ständig weiterrühren.) Mit Salz und Toogarashi abschmecken.

Wurzelgemüse mit einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden und mit etwas Butter, Zucker und 2 EL Wasser glasieren. Später mit Toogarashi und Salz abschmecken.