

Tamagoyaki mit Spinat und Forellenkaviar

ZUTATEN

4 Portion(en)

5	Eier
1	Eigelb
3 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
3 EL	Mirin (süßer Reiswein)
100 ml	Dashi (alternativ Gemüsebrühe)
200 g	Spinat, angeschwitzt und ausgedrückt
2,5 EL	neutrales Öl
100 g	Forellenkaviar, optional
1 Handvoll	Kräutersalat
Dressing	
100 ml	Chardonnay oder anderer Weißweinessig
50 ml	Reisessig
1,5 EL	Zucker
150 ml	Oliveneröl
3,5 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Eier und Eigelb verquirlen oder mixen, durch ein Sieb geben und mit den restlichen Flüssigkeiten - Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce, Mirin und Dashi - vermischen.

Schritt 2

Die Masse schichtweise in die Pfanne geben, anbraten und aufrollen. Anschließend die nächste Schicht in die Pfanne geben, die Rolle wieder zurückrollen, usw. Zwischen den Schichten wird eine dünne Schicht Spinat gegeben.

Schritt 3

Danach kann das Tamagoyaki in ca. 2 cm dicke Scheiben aufgeschnitten werden.

Schritt 4

Für die Beilage wird ein Kräutersalat (zum Beispiel bestehend aus Kerbel, Frisée, Sauerampfer, Erbse, Dill) serviert, der mit einem schnellen Sojasaucensalatdressing mariniert wird. Hierfür werden Weißweinessig, Reisessig, Zucker, Olivenöl und Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce miteinander vermengt.

Schritt 5

Das fertig gebratene Tamagoyaki mit Forellenkaviar und dem Kräutersalat anrichten und genießen.