



Zeitaufwand: **30–40 Minuten**
(zzgl. **24 Stunden Ei einfrieren**)

Kategorie: **Snack / Vorspeise**

Küchenutensilien: **Schaumkelle, Frittier Thermometer (oder Holzlöffel)**



ITADAKIMASU

1. Das Ei geben wir am Vortag in den Gefrierschrank und frieren es mit Schale ein. (Ich habe es in einen Gefrierbeutel gelegt und dann eingefroren.)
2. Reis aufsetzen und kochen.
3. Die Zutaten (☉) vermischen wir und kochen diese kurz unter Rühren auf, damit der Zucker schmilzt. Nun lassen wir unsere Sauce abkühlen.
4. Das gefrorene Ei schälen wir und mehlieren es in Kartoffelstärke.
5. Die Zutaten (★) mit Stäbchen mischen und das eiskalte Mineralwasser langsam einrühren. Der Teig darf auch ein wenig klumpig sein.
6. Nun bereiten wir unseren Topf zum Frittieren vor. Öl auf ca. 160–170 °C erhitzen.
7. Das mehlierte Ei nun durch den Tempura-Teig ziehen und ca. 5 Minuten im Öl ausbacken.
8. Danach die Perillablätter ca. 10 Sekunden frittieren.
9. In eine kleine Schüssel geben wir den fertigen Reis und geben etwas Sauce darüber. Dann legen wir die zwei Perillablätter an den Rand und legen das Ei in die Mitte. Die restliche Sauce wird über das Ei gegeben.

Für eine Portion

- 50 g Weizenmehl (★)
- 50 g Kartoffelstärke zzgl. 1–2 EL zum mehlieren (★)
- 1/2 TL Salz (★)
- 1/2 TL Backpulver (★)
- 1 Priesse Pfeffer (★)
- 125 ml eiskaltes Mineralwasser (★)
- kleine Portion Reis
- 1 Ei
- Öl zum frittieren
- 2 Perillablätter
- 3 EL Sojasauce (☉)
- 2 EL Mirin (☉)
- 2 EL Zucker (☉)
- 100 ml Dashi (☉)