



Rezeptkarte

Okonomiyaki mit Garnelen, Entenbrust und Togarashi-Mayonnaise

Zutaten (4 Personen):

Okonomiyaki: 200 g Frühlingslauch, 200 g Karotte, 400 g Weißkraut, 300 g Mehl Type 550, 1 TL Backpulver, 250 ml kaltes Wasser, 1 TL Sesamöl geröstet, 2 Eier, 2 TL Salz;

Topping: 4 EL BBQ Sauce, 2 Peperoncini rot in feine Ringe, 5 g Bonitoflocken, 2 Frühlingslauch in feine Ringe, 2 Entenbrüste weiblich, 1 TL Aktivator für alles was fliegt, 12 Garnelen seawater geschält, 1 Knoblauchzehe in feine Würfel, Olivenöl;

Togarashi-Mayonnaise: Prise Rohrzucker, 2 Eigelbe, 200 ml Rapsöl, ½ EL Senf, 1 EL weißer Balsamessig, Salz, 1 Limette Saft und Abrieb, 1 TL Togarashi;

Equipment: Feuerplatte, Grill

Zubereitung (ca. 1 Stunde):

Für die Togarashi-Mayonnaise Eigelbe, Senf, Prise Salz, Prise Zucker, Togarashi, weißen Balsamessig und einen EL Limettensaft sowie etwas Limettenabrieb in einen Messbecher geben. Das Rapsöl hinzufügen und mit einem Pürierstab eine Mayonnaise hochziehen. Die Mayonnaise bis zur Verwendung kaltstellen. Für das Okonomiyaki das gewaschene und geputzte Gemüse in 4 mm dünne Streifen schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel verrühren. Ebenso Eier, Sesamöl, Salz und kaltes Wasser mischen und mit dem Mehl und Backpulver glattrühren. Das Gemüse mit dem Teig gut vermischen. Den Teig nun wie einen klassischen Pfannkuchen in einem Ring mit 20 cm Durchmesser auf der Feuerplatte von beiden Seiten garen. Die Entenbrüste zunächst auf der Hautseite rautenförmig einritzen und auf der Fleischseite mit dem Aktivator würzen und einwirken lassen. Nun scharf auf der Hautseite und dann kurz auf der Fleischseite angrillen. Bei indirekter Hitze im Grill auf eine Kerntemperatur von 56 Grad ziehen lassen. Garnelen zusammen mit Knoblauch, Olivenöl und Salz auf der Feuerplatte angrillen. Das Okonomiyaki mit Entenbruststreifen, Garnelen, Frühlingszwiebel, Peperoncini und Bonitoflocken bedecken. Die BBQ Sauce und die Togarashi-Mayonnaise zickzackförmig darüber verteilen. Sofort genießen.



#altesgewürzamt
www.altesgewuerzamt.de