

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. August 2022 ▪
Vorspeisen mit Nelson Müller



Konstanze Hanke

Tamagoyaki: Mit Mangold gefülltes japanisches Omelett, Reischips, eingelegte Radieschen, geschwärzte Zwiebelschale, Wasabi-Mayonnaise und Ponzusauce

Zutaten für zwei Personen

Für das Tamagoyaki:

2 Stangen Mangold
2 Eier
1 TL Mirin
1 TL Ponzusauce
Erdnussöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Eier mit Mirin, Ponzusauce, Salz und Pfeffer verquirlen.

Mangoldblätter vom Stängel befreien, kurz blanchieren und ins Eisbad legen.

Eine beschichtete Pfanne mit Öl einstreichen, etwas von der Eimasse in die Pfanne geben und Ei stocken lassen.

Ein trockenetupftes Mangoldblatt drauflegen und zum Pfannenrand aufrollen.

Eine weitere Eischicht in die Pfanne geben, stocken lassen, Mangold draufgeben und zum anderen Pfannenrand rollen, so weiter verfahren bis die Eimasse aufgebraucht ist. Rolle in Scheiben schneiden.

Für den Chip:

3 Reisteigblätter
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Öl in eine Pfanne geben und stark erhitzen.

Reisteigblatt hineingeben bis es aufpoppt. Herausnehmen, abtupfen und salzen.

Für die Radieschen:

1 Bund Radieschen
2-3 cm Ingwer
40 ml Reisweinessig
1 Schuss Ahornsirup
20 ml Sojasauce

Reisweinessig, Ahornsirup und Sojasauce in einem Topf aufkochen.

Radieschen in feine Scheiben hobeln. Ingwer in Scheiben schneiden.

Radieschen und Ingwer in ein verschraubbares Glas geben und kochenden Sud über die Radieschen geben und Glas verschließen.

Bis zum Anrichten stehen lassen.

Für die Zwiebelschale:

1 kleine Zwiebel
20 ml Ponzusauce

Zwiebel halbieren und die einzelnen Schalen voneinander lösen

Pfanne stark erhitzen. Zwiebelschale mit der Schnittfläche in die Pfanne geben und schwärzen. Zum Anrichten Ponzusauce in eine Zwiebelschale füllen.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
1 TL Senf
120 ml Sonnenblumenöl
1 TL Weißweinessig
2 TL Wasabipaste
1 TL Mirin
Salz, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb mit Senf gut verrühren, bei laufendem Stabmixer das Öl langsam hineinfließen lassen und zur Mayonnaise hochziehen. Mit Wasabi, Essig, Salz und Mirin abschmecken. Mayonnaise in eine Zwiebelschale füllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.