Takoyaki mit Nordseegarnelen

Besondere Empfehlung / Vorspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	20min	15min

Konichiwa! Wir machen einen kleinen Ausflug ins Land der aufgehenden Sonne, um ein typisches Rezept dieser jahrtausendealten Kultur zuzubereiten: Takoyaki! Diese kleinen, kugelförmigen Pfannkuchen stammen aus der Region Osaka und sind traditionell mit Oktopus (Tako) gefüllt. Ich schlage sie dir hier mit Garnelen vor, du kannst aber auch die Originalversion beibehalten und stattdessen die gleiche Menge Oktopus in kleinen Stücken verwenden. Für die Zubereitung benötigst du eine spezielle gusseiserne Platte, die du aber leicht in japanischen Lebensmittelgeschäften oder im Internet finden kannst! Einige der traditionellen Zutaten sind in Spezialgeschäften erhältlich, aber du kannst auch andere Beilagen und Saucen ausprobieren.

Liste des ingrédients

Der Teig

120 g Mehl

1 TL Backpulver

1/4 TL Salz

2 Eier

1 TL Sojasauce

3,5 dl japanische Dashi-Brühe

Bratöl

Beilagen

120 g geschälte Riesengarnelen

2 TL eingelegter roter Ingwer (Beni Shoga)

1 Bund Schnittlauch oder Frühlingszwiebel

Fertigstellung

Japanische (oder klassische) Mayonnaise

Takoyaki-Sauce

Getrocknete Bonitoflocken (Katsuobushi)

Grünalgenflocken (Aonori)

Schnittlauch, gehackt

Étapes de préparation

1

Zuerst den Teig vorbereiten: Mehl, Hefe und Salz in einer grossen Schüssel mischen, die Eier mit der Sojasauce verquirlen und zur Mehlmischung geben, dann den Dashi nach und nach dazugeben, um eine Masse mit der gleichen Konsistenz wie ein Pfannkuchenteig zu erhalten.



2

Den roten Ingwer und den Schnittlauch hacken, bei Bedarf die Garnelen schneiden, falls sie zu gross sind.



3

Die Takoyaki-Pfanne grosszügig mit Öl bestreichen und bei mittlerer bis starker Hitze gut erwärmen, dann die Masse bis zum Rand eingiessen. Die Füllungen hinzufügen und einige Minuten braten lassen.



4

Wenn der Teig fest zu werden beginnt, mit Stäbchen oder Zahnstochern zu 3/4 umdrehen, dabei etwas Teig hinzufügen, fest werden lassen und dann weiterdrehen, bis die Teiglinge schön goldbraun sind.



5

Vom Herd nehmen, auf eine Servierplatte legen, einen Schuss Mayo und Sauce dazugeben und mit dem Bonito, den Algen und etwas mehr Schnittlauch bestreuen. Itadakimasu!

