

# STREETFOOD

BY KIKKOMAN



REZEPTE  
& TRENDS  
AUS EUROPA  
FÜR EUROPA

INSPIRIEREN • PROBIEREN  
PROFITIEREN



KIKKOMAN®

# STREETFOOD

## REZEPTE & TRENDS

### AUS EUROPA FÜR EUROPA



Streetfood hat Europa erobert. Ob als Snack vom Markt, auf einem Festival mit hunderten von Foodtrucks oder als die verlässliche Anlaufstelle für die Mittagspause – für viele ist die Mahlzeit auf die Hand nicht mehr aus ihrem Alltag wegzudenken.

**Doch was sind die momentanen Trends in Europa, wenn es um Streetfood geht? Wie unterscheiden sie sich von Streetfood-Trends in Asien, Amerika und dem Rest der Welt?**

Das haben wir von Kikkoman für dich hier zusammengetragen und präsentieren dir die drei wichtigsten Trends von 2024 und 2025. Damit du diese Trends deinen Gästen auch direkt schmackhaft machen kannst, haben wir für dich inspirierende Rezepte konzipiert. **Mit unseren hochwertigen Kikkoman Saucen kannst du diese Rezepte im Handumdrehen zubereiten – verlässlich flexibel, da wir auch vegane, glutenfreie und salzarme Sorten anbieten, und zwar mit Garantie für eine deutliche Zeitersparnis und 100 % Gelingen.**

**KIKKOMAN –  
DEIN INSPIRIERENDER  
PARTNER FÜR DEN  
STREETFOOD-ALLTAG.**



#### DID YOU KNOW?

BEREITS IM ANTIKEN GRIECHENLAND GAB ES STREETFOODHÄNDLER, DIE GEBRATENEN FISCH AM SPIEß VERKAUFT HABEN. IN JAPAN KAM IM 6. JAHRHUNDERT DIE TRADITION DER „YATAI“ AUF, HÄNDLER DIE ESSEN AUS HÖLZERNEN WÄGEN VERKAUFTEN. HEUTZUTAGE KÖNNEN WIR UNS KEINE STRAßENFESTE UND INNENSTÄDTE OHNE EINE VIELZAHL AN ESSENSSTÄNDEN VORSTELLEN.



# Junk is out. Quality is in.

## TREND 1



Der Begriff Junkfood ist verknüpft mit der Geschichte der USA. Klar: Gerichte, die viele Kalorien, Zucker und Salz, aber wenige Nährstoffe haben, gab es schon immer, doch die USA haben eine Kunst aus ihrer Herstellung gemacht.

Dieser Einfluss hat sich über die Jahre ausgebreitet. Nord- und Südamerika sind komplett im Bann des Junkfoods und auch Europäer\*innen wissen den Geschmack von süßen und fettigen Snacks zu schätzen.

In den letzten Jahren ist jedoch das Gesundheitsbewusstsein in Europa stark gestiegen. Insbesondere die Corona-Pandemie hat vielen Leuten gezeigt, wie wichtig eine gesunde Ernährung ist. **Doch auf Leckereien, Snacks und ihr liebstes Streetfood verzichten? Das kommt für sie nicht in Frage.**

Deswegen ist es kein Wunder, dass mehr und mehr Konsument\*innen genauso wie Gastronom\*innen Wert auf Nährstoffe und gute Zutaten legen.

### WIE ÄUßERT SICH DAS?

Bei Zutaten und Produkten wird verstärkt auf den Gehalt an Nähr- und Zusatzstoffen geachtet. So wird **Weißmehl gern gegen Vollkornprodukte oder stärkehaltige Gemüsesorten wie Kürbis, Linsen oder Süßkartoffel** getauscht, um eine bessere Nährwertbilanz zu gewährleisten.

Auch das Ergänzen von klassischen Gerichten mit weiteren, hochwertigen Zutaten ist für die Europäer\*innen ein Muss. Die **Balance zwischen Gemüse, Fleisch und Kohlenhydraten** ist ihnen zuhause und beim Snacken auf der Straße wichtig. Dabei legen sie Wert auf Herkunft und Zertifizierung der Zutaten.

Der **Konsum von Fleisch ist in Europa deutlich zurückgegangen**. Streetfood-Trucks,

die keine vegane oder vegetarische Option anbieten, sind selten. Bei den vegetarischen oder veganen Alternativen wird dabei oft nicht einfach auf ein Fleischersatzprodukt umgestiegen, sondern der für Fleisch typische **Umami-Geschmack wird anderweitig herbeigeführt: mit Pilzen, Tomaten, Oliven, Sojasauce oder sogar Hefe.**

Diese Entwicklung hin zu mehr Qualität zeigt sich auch daran, dass in den Zutaten und Gewürzen auf überflüssige Zusatzstoffe verzichtet wird. So bevorzugen viele Gastronom\*innen Kikkoman Produkte gegenüber anderen Sojasaucen, da sie keine Geschmacksverstärker, Zucker oder Konservierungsstoffe enthalten – ein Umstand, der den Europäer\*innen genauso wichtig ist wie den Japaner\*innen selbst.



# Chicken-Burger

## IM KÜRBIS-RÖSTI-BUN

Bei diesem Chicken-Burger ersetzen wir das Brötchen durch unsere leckeren Kürbis-Rösti. Dazu gibt es eine würzige Sauce und einen knackigen Coleslaw – beides abgerundet durch Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki.

10 Burger à 345 g

45 Min.

### ZUTATEN

#### FLEISCH

10 Hähnchen-Oberschenkel, à 70 g (ohne Knochen und ohne Haut)  
40 g Olivenöl  
40 g Zitronensaft  
12 g Knoblauch, gehackt  
10 g Salz  
3 g Thymian, getrocknet  
125 g Mehl, Typ 405  
5 g Backpulver  
2 g Paprikapulver  
2 g Knoblauchpulver  
2 g Zwiebelpulver  
240 ml Wasser, kalt  
Pflanzenöl zum Frittieren

#### SALAT

350 g Rotkohl, geraspelt  
80 g Karotten, geraspelt  
55 g Mayonnaise  
30 g Meerrettich  
20 ml Apfelessig  
25 g Zucker, braun  
35 ml Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce

#### SAUCE

250 g griechischer Joghurt  
30 g Kapern, gehackt  
15 g Zitronensaft  
5 g Zitronenabrieb  
25 g Mayonnaise  
25 ml Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki

#### KÜRBISRÖSTI

1,2 kg Butternut-Kürbis, gerieben  
250 g Weizenmehl, Typ 405  
150 g Vollei  
2 g Zimt, gemahlen  
60 ml Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki  
30 g Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Hähnchenfleisch in einer Schüssel mit Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Thymian vermischen. Das Fleisch gut bedecken und 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank marinieren.

In der Zwischenzeit den Backteig vorbereiten. Dazu Mehl, Backpulver, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Salz mit kaltem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Öl zum Frittieren auf 175 °C vorheizen.

In einer Schüssel Rotkohl, Karotten, Mayonnaise, Meerrettich, Essig, Zucker und Kikkoman Sojasauce miteinander vermischen und beiseitestellen.

In einer weiteren Schüssel Joghurt, Mayonnaise, Kapern, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki vermischen und glattrühren.

Hähnchenteile in den Backteig dippen und im heißen Öl für 6 bis 8 Minuten ausbacken.

In einer dritten Schüssel Kürbis mit Mehl, Ei, Zimt und Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki vermischen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pro Rösti 80 g der Kürbismasse abnehmen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3 bis 4 Minuten ausbraten.

Rösti mit Sauce bestreichen. Ein Stück Hähnchen und Salat darauf geben und mit einem zweiten Rösti bedeckt als Burger servieren.

#### TIPP:

Die gebackenen Hähnchenteile auf einem Küchentuch abtropfen lassen und danach auf einen Gitterrost legen. So sind sie weniger fettig und bleiben zudem länger knusprig.



Chicken-Burger sind seit jeher das Go-To für alle, die auf rotes Fleisch verzichten und beim Fast Food bewusster essen wollen. Wir setzen dem Ganzen noch einen drauf und haben ein leckeres Chicken-Patty zwischen zwei Kürbis-Rösti gepackt und servieren es zusammen mit einem asiatisch angehauchten Coleslaw. Das gibt gesunde Ballaststoffe und jede Menge Vitamine!



#### ALLERGENE

Soja, Gluten, Milch, Ei, Senf, Sulfite



# Rote-Bete-Burger

## MIT AUBERGINEN UND SESAMSAUCE

Jetzt schon ein vegetarischer Streetfood-Klassiker. Statt Fleisch auf dem Bun präsentieren wir ein Patty aus Roter Bete und Hirse. Für eine orientalisches-asiatische Note sorgt die Kikkoman Sesamsauce.

10 Burger à 280 g

35 Min.

### ZUTATEN

#### BURGER-PATTIES

100 g Hirse, roh  
600 g Rote Bete, vorgegart und vakuumverpackt  
150 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt  
100 g Haferflocken  
60 g Leinsamen, gemahlen  
150 ml Balsamico-Essig  
10 g Cumin  
10 g Salz

#### TOPPINGS

700 g Aubergine, gewaschen und geputzt  
50 ml Balsamico-Essig  
50 g Ahornsirup  
50 ml Rapsöl  
10 rustikale Burger-Buns (vegan), à 60 g  
100 g rote Zwiebel, in 1 mm dicken Scheiben  
100 g Rucola, gewaschen und geputzt

#### SAUCE

350 ml Kikkoman Sesamsauce  
10 g Chilipulver  
15 g Ahornsirup  
5 g Koriander, gemahlen  
30 ml Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

100 g Hirse in 500 ml Wasser bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Rote Bete aus der Verpackung nehmen und grob raspeln. Rote Bete, Zwiebel, Haferflocken, Leinsamen, Essig, Kreuzkümmel, Salz und Hirse kräftig vermischen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Pro Burger-Patty 130 g der Hirse-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem Ausstecher (Ø 11 cm) in Form bringen.

Aubergine mit der Aufschnittmaschine in 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein weiteres Backblech legen und mit Essig, Ahornsirup und Öl marinieren.

Burger-Patties und Aubergine 15 Minuten im Ofen backen.

Währenddessen Kikkoman Sesamsauce, Chilipulver, Ahornsirup, Koriander und Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

Zum Anrichten der Burger ein Rote-Bete-Patty auf die untere Burgerbrötchenhälfte legen, mit Aubergine, Rucola, Zwiebelscheiben und Sauce toppen und mit der oberen Burgerbrötchenhälfte abdecken.

#### TIPP

Die Rote-Bete-Patties lassen sich nach dem Garen ganz leicht einfrieren.



Wenn Gäste auf Fleisch verzichten wollen, nicht aber auf den typisch herzhaften Umami-Geschmack, dann ist dieser Burger genau das Richtige für sie. Das Patty, die Toppings und die leckere Sauce zeigen geballte Gemüse-Power, sind ein farblicher Hingucker und zudem voll von guten Nährstoffen!



KIKKOMAN Streetfood

**ALLERGENE**  
Soja, Gluten, Sesam,  
Sulfite, Eier



# Gebratene Pilze

## À LA TONKATSU MIT SÜBKARTOFFEL-POMMES

Tonkatsu – den japanischen Klassiker servieren wir heute vegetarisch mit Austernpilzen. Die Kikkoman Teriyaki Marinade sorgt dabei für eine authentische Würze in der Panade.

10 Portionen à 360 g

37 Min.

### ZUTATEN

#### SALAT

600 g Weißkohl, fein gehobelt  
400 g Karotten, fein gerieben  
10 g Schnittlauch, in Röllchen  
150 ml Reisessig  
50 g Puderzucker  
5 g Salz

#### PILZE

Öl zum Frittieren  
100 g Weizenmehl, Typ 405  
250 g Vollei  
200 ml Kikkoman Teriyaki Marinade  
300 g Kikkoman Panko – Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art  
700 g Austernpilze

#### AUßERDEM

1,2 kg Süßkartoffel-Pommes, TK  
Öl zum Frittieren  
10 g Schnittlauch, in Röllchen

### ZUBEREITUNG

Gemüse für den Salat in eine große Schüssel geben. Reisessig, Zucker und Salz verrühren, mit dem Gemüse vermischen und im Kühlschrank bis zum Servieren durchziehen lassen.

Öl auf 175 °C vorheizen. Panierstraße aufbauen: Eine Schüssel mit Mehl befüllen, in einer zweiten Schüssel Ei mit Kikkoman Teriyaki Marinade vermischen und Kikkoman Panko in eine dritte Schüssel geben.

Pilze mehlieren, in der Ei-Mischung und anschließend in Kikkoman Panko wenden. 2 bis 3 Minuten im heißen Öl ausbacken.

Währenddessen die Süßkartoffel-Pommes im heißen Öl bei 175 °C 4 Minuten frittieren.

Süßkartoffel-Pommes und Pilze mit Schnittlauch garnieren. Dazu den Salat in einer separaten Schüssel servieren.

#### TIPP

Für den besonderen Twist kann man die Kikkoman Panko-Panade mit getrockneten Gewürzen oder auch Sesamsamen verfeinern.



**ALLERGENE**  
Gluten, Soja, Ei, Sulfite



Gäste, die fleischlos unterwegs sind, werden diese Umami-Bombe lieben. Die Austernpilze haben ein herzhaftes, pikantes Aroma, das durch das Marinieren und Panieren mit Kikkoman Teriyaki Marinade weiter hervorgehoben wird. Kein Fleischersatz mit unnötigen Zusatzstoffen nötig!

# DIE ZUM TREND PASSENDEN KIKKOMAN PRODUKTE

Qualitativ hochwertige Produkte sind den Europäer\*innen genauso wichtig wie den Japaner\*innen. Deshalb sind Kikkoman Sojasaucen auch eine beliebte Wahl sowohl für die Küche zuhause als auch für das professionelle Gastgewerbe.

Die Produktion unserer Sojasauce basiert auf jahrhundertealtem Wissen und findet noch heute in einem ebenso traditionellen wie zeitaufwendigen Verfahren statt: eine dreifache Fermentation. Das sorgt für diesen unverkennbaren Geschmack, der ganz ohne Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Zucker oder Farbstoffe auskommt.

Unsere **Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce ist hier unser beliebter Klassiker und Premium-Alleskönner**. Sie wird ausschließlich aus Sojabohnen, Weizen, Wasser und Salz hergestellt. Damit ist sie nicht nur ein veganes Umami-Wunder, sondern auch die richtige Wahl für alle Gastronom\*innen, die auf Qualität und gute Zutaten Wert legen.

Wer seinen Gästen zudem noch Alternativen passend zu ihren individuellen Ernährungsweisen anbieten will, greift beispielsweise zu **Kikkoman salzreduzierte Sojasauce**. Sie schmeckt absolut authentisch und gibt Gerichten den typischen Umami-Kick, obwohl ihr mit einem speziellen Verfahren fast die Hälfte ihres Salzgehaltes entzogen wurde.

Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit kommen ebenfalls mit Kikkoman auf ihre Kosten. Die **Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce** wird genauso natürlich fermentiert wie unsere anderen Produkte – auf Weizen wird hierbei jedoch komplett verzichtet.

Ganz gleich, für welche Kikkoman Sojasauce du dich entscheidest – du und deine Gäste können sich auf ihre Qualität und ihren großartigen Geschmack absolut verlassen!



## KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE SALZ-REDUZIERTE SOJASAUCE



43%  
WENIGER SALZ IM  
VERGLEICH ZUM KLASSIKER

VON NATUR AUS  
VEGAN

VON DER UNABHÄNGIGEN  
EUROPEAN VEGETARIAN UNION  
(EVU) MIT DEM  
V-LABEL  
AUSGEZEICHNET

FREI  
VON GENTECHNIK,  
GESCHMACKS-  
VERSTÄRKERN,  
FARB- UND  
KONSERVIERUNGSMITTELN

FLÜSSIG  
UND DAHER LEICHT  
ZU DOSIEREN



## KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE SOJASAUCE



BESTE  
QUALITÄT  
FÜR KÜCHE  
UND GAST

VEGAN  
UND EUROPaweIT  
MIT DEM  
V-LABEL  
AUSGEZEICHNET

FREI  
VON GENTECHNIK,  
GESCHMACKS-  
VERSTÄRKERN,  
FARB- UND  
KONSERVIERUNGSMITTELN

FLÜSSIG  
UND DAHER LEICHT  
ZU DOSIEREN

AUTHENTISCHER  
GESCHMACK  
OHNE GLUTEN

VEGAN UND  
HALAL

FREI  
VON GENTECHNIK,  
GESCHMACKS-  
VERSTÄRKERN,  
FARB- UND  
KONSERVIERUNGSMITTELN

FLÜSSIG  
UND DAHER LEICHT  
ZU DOSIEREN



## KIKKOMAN NATÜRLICH GEBRAUTE TAMARI GLUTENFREIE SOJASAUCE

# Langos

## MIT GESCHMORTEM RINDFLEISCH

Langos kennen wir alle als Fingerfood von diversen Jahr- und Weihnachtsmärkten. Heute toppen wir den knusprigen Teigling allerdings nicht mit Schmand und Käse, sondern mit einer herzhaften Hackfleischsauce, asiatisch angehaucht mit Kikkoman salzreduzierter Sojasauce.

10 Portionen à 300 g

73 Min.

### ZUTATEN

#### LANGOS

700 g Weizenmehl, Typ 550  
10 g Trockenhefe  
20 g Zucker  
400 ml Milch  
5 g Salz  
Öl zum Frittieren

#### RINDFLEISCHSAUCE

400g weiße Zwiebel, gewürfelt  
25 g Ingwer, fein gehackt  
25 g Knoblauch, fein gehackt  
80 ml Rapsöl  
1 kg Rinderhackfleisch  
5 Sternanis  
3 Zimtstangen  
250 ml Shaoxing-Reiswein,  
alternativ Sherry  
250 ml Kikkoman natürlich  
gebraute salzreduzierte Sojasauce  
100 g Tomatenmark  
150 ml Wasser  
50 g Maisstärke

#### DEKORATION

200 g Salatgurke, in Halbmonden  
geschnitten  
10 g Schnittlauch, in feinen Röllchen  
10 g weißer Sesam, geröstet

### ZUBEREITUNG

Weizenmehl, Trockenhefe und Zucker in einer Rührschüssel mischen, warme Milch (35 °C) hinzufügen und den Teig in einer Küchenmaschine 5 Minuten kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 40 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in einem Topf mit Öl 2 Minuten anschwitzen. Sternanis, Zimt und Rinderhack dazugeben, weitere 5 Minuten anbraten und dabei gelegentlich rühren. Shaoxing-Reiswein, Kikkoman salzreduzierte Sojasauce, Tomatenmark, Wasser und Stärke hinzufügen. Sauce bei mittlerer Hitze 40 Minuten reduzieren lassen. Sternanis und Zimtstangen entfernen.

Teig in 10 gleichgroße Stücke à 110 g teilen. Teiglinge formen (14 cm lang, 7 cm breit, Ränder 1 cm nach oben gedrückt), abdecken und weitere 20 Minuten ruhen lassen.

Öl in einer Pfanne oder Fritteuse auf 175 °C erhitzen. Teig von jeder Seite 3 Minuten ausbacken. Langos auf einen Teller geben, mit Rindfleischsauce füllen und mit Gurke dekorieren.

#### TIPP

**Hackfleisch mit einem Schneebesen aufrühren macht es richtig krümelig.**



Den ungarischen Klassiker Langos haben wir nicht nur mit zusätzlichem Geschmack, sondern auch bestem Rindfleisch aufgewertet. Besonders bekömmlich wird es durch die Verwendung von verdauungsfördernden Gewürzen. Den nötigen Frischekick gewährleisten Gurke und Schnittlauch.



**ALLERGENE**  
Ei, Gluten, Soja, Milch, Sulfite

# Spicy Käsespätzle

Käsespätzle mit einem asiatischen Einschlag: dafür sorgen nicht nur Sambal Oelek und Shiitake-Pilze, sondern auch Kikkoman Teriyaki Marinade.

10 Portionen à 350 g

27 Min.

Vegetarisch

## ZUTATEN

### SPÄTZLE

1,6 kg Spätzle, Fertigprodukt aus dem Kühlregal (Gewicht gekocht: 1,8 kg)

### KÄSESAUCE

160 g Zwiebel, in Streifen  
20 g Knoblauch, gehackt  
240 g frische Shiitake-Pilze, in Streifen  
160 g Butterschmalz  
80 g Weizenmehl, Typ 405  
1,2 l Milch, 3,5 %  
120 ml Kikkoman Teriyaki Marinade  
240 g Cheddar, gerieben  
40 g Sambal Oelek

### AUSSERDEM

10 g Röstzwiebeln  
5 g Schnittlauch, in Röllchen

## ZUBEREITUNG

Spätzle nach Packungsanweisung kochen und warmhalten.

Zwiebel, Knoblauch und Pilze in Butterschmalz glasig anschwitzen. In ein Sieb geben und die Butter auffangen. Butter zurück in die Pfanne gießen und mit Mehl vermengen. Bei mittlerer Hitze kalte Milch einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Kikkoman Teriyaki Marinade, Käse, gebratene Pilze sowie Sambal Oelek unterrühren und 5 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Spätzle in tiefen Tellern anrichten, Käsesauce darüber geben und mit Röstzwiebeln und Schnittlauch toppen.

### TIPP

Die Spätzle mit etwas Öl vermischen, so kleben sie nicht aneinander und können besser gelagert werden.

Käsespätzle haben eine lange Tradition als sättigendes Gericht auf der Almhütte nach einem anstrengenden Bergaufstieg. Um das Gericht aufzuwerten, haben wir marinierte Pilze und etwas Schärfe hinzugefügt, was dem „schweren“ Klassiker mehr Leichtigkeit verleiht.





Der französische Flammkuchen wird normalerweise mit Speck, Zwiebeln und Schmand belegt. Wir machen es raffinierter, vegetarisch und gesünder! Shiitake-Pilze und Pak Choi sind kalorienärmer und bieten gesundheitsbewussten Gästen wesentlich mehr Vitamine als das übliche Flammkuchen-Topping. Ein Win-Win für alle.



# Flammkuchen

## MIT SHIITAKE-PILZE UND MISO-SAUCE

Frankreich küsst Japan bei diesem besonderen Flammkuchen. Als Belag finden wir nämlich keinen Speck, Schmand oder Zwiebeln, sondern leckere Shiitake-Pilze und eine cremige Miso-Sauce, die abgerundet wird mit Kikkoman salzreduzierter Sojasauce sowie Kikkoman Ponzu Zitrone.

10 Portionen à 440 g

30 Min.

Vegetarisch

### ZUTATEN

#### TEIG

30 g Salz  
700 ml Wasser, lauwarm  
150 ml Olivenöl  
1,8 kg Weizenmehl, Typ 405

#### SAUCE

100 ml Kikkoman natürlich  
gebraute salzreduzierte Sojasauce  
50 g Misopaste, hell  
50 ml Honig  
400 g Crème fraîche, 30 %  
300 g Frischkäse, 70 %

#### BELAG

400 g rote Zwiebeln, in Ringen  
200 g Shiitake-Pilze, in Streifen  
200 g Pak Choi, in mundgerechten  
Stücken  
50 ml Kikkoman Ponzu -  
Würzsauc mit Sojasauce und  
Essig, mit Zitronengeschmack  
25 ml Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Salz in lauwarmem Wasser auflösen. Mit Olivenöl und Mehl zu einem homogenen Teig verarbeiten. In einer Schüssel abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 °C vorheizen. Teigkugeln à 260 g formen und 2 bis 3 mm dick ausrollen.

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce mit Misopaste und Honig vermischen. Crème fraîche und Frischkäse unterheben.

Je 90 g Sauce auf den Teiglingen verteilen. Zwiebeln und Pilze darauf geben und etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Pak Choi mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Olivenöl marinieren, auf den fertigen Flammkuchen verteilen und direkt servieren.

#### TIPP

Im Convectomat verringert sich die Backzeit auf rund 6 Minuten.



**ALLERGENE**  
Krebstiere, Gluten, Ei, Laktose, Soja

# Herzhafte Waffeln

## MIT GEGRILLTEN GARNELEN UND GERÄUCHERTER ANANAS

Waffeln in herzhaft? Ja, bitte! Die Waffeln bilden die perfekte Basis für unsere gegrillten Garnelen. Der Geschmack von beidem wird durch Kikkoman Sojasauce auf ein neues Level gehoben und bildet so den perfekten salzig-würzigen Kontrast zur süß-rauchigen Ananas.

10 Portionen à 200 g

35 Min.

### ZUTATEN

#### WAFFELTEIG

220 g Weizenmehl, Typ 405  
8 g Backpulver  
20 g Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
15 g Zucker  
120 g Vollei  
400 g Buttermilch  
55 g Butter, geschmolzen +  
etwas zum Einfetten

#### GARNELEN

5 g Paprikapulver, edelsüß  
5 g Kreuzkümmel, gemahlen  
5 g Koriandersaat, gemahlen  
2 g Cayennepfeffer  
20 g Kikkoman natürlich gebrauchte  
Sojasauce  
3 g schwarzer Pfeffer, gemahlen  
30 g Knoblauch, fein gehackt  
60 ml Olivenöl  
45 g Zitronensaft  
750 g Garnelen (16/20), geputzt  
und geschält

#### ANANAS

5 g Paprikapulver, geräuchert  
10 g Zimt, gemahlen  
75 g Honig  
45 g Zitronensaft  
250 g Ananas, frisch in  
mundgerechten Stücken

#### AUßERDEM

400 g Labneh  
10 g Koriander, fein gehackt  
10 g Schnittlauch, in Röllchen

### ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, Kikkoman Sojasauce und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei aufschlagen und mit Buttermilch sowie geschmolzener Butter vermengen. Die Eiermischung zum Mehl geben und verrühren. Nicht zu viel rühren, ein paar Klümpchen sind in Ordnung. Den Teig im eingefetteten Waffeleisen ausbacken.

In einer weiteren Schüssel Paprikapulver edelsüß, Kreuzkümmel, Koriander, Cayennepfeffer, Kikkoman Sojasauce, Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Die Garnelen in die Marinade geben, gut bedecken und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne oder auf dem Grill 3 bis 4 Minuten garen.

In einer weiteren Schüssel Paprikapulver geräuchert, Zimt, Honig und Zitronensaft verrühren. Die Ananasstücke darin mindestens 30 Minuten marinieren. Anschließend bei hoher Hitze unter Wenden 3 bis 4 Minuten grillen.

Die Waffeln mit Labneh, Ananas, Garnelen und den frischen Kräutern anrichten und servieren.

#### TIPP

Die gebackenen Waffeln auf einem Rost auskühlen lassen, so können sie im Ofen erneut erwärmt oder eingefroren werden (bis zu 2 Monate haltbar).



Waffeln müssen nicht immer mit Puderzucker und Schokolade gegessen werden. Wir haben sie herzhaft-süß interpretiert: Mit proteinreichen Garnelen und Ananas, die nicht nur viele Vitamine hat, sondern auch den Körper bei der Aufnahme von Proteinen unterstützt. Ein echtes Power-Gericht!

# Rooted in tradition.

## TREND 2



Die Europäer\*innen verstehen sich als Weltbürger\*innen, sind global bestens vernetzt und durch die EU absolut mobil beim Reisen. Sie identifizieren sich über gemeinsame Werte, finden immer wieder viele Gemeinsamkeiten und wissen, wie die Überschneidungen in der europäischen Geschichte sie geprägt haben.

Neben all diesen Merkmalen, die sie gemeinsam haben, gibt es aber auch viele Dinge, die sie unterscheiden. Doch statt sich daran aufzureiben, feiern die Europäer\*innen diese Unterschiede. **Traditionen, Bräuche und Klassisches aus der Heimat bilden eine komfortable Decke, unter die man sich gemeinsam kuscheln kann.**

Die Wiederentdeckung dieser Wurzeln ist nicht zuletzt den turbulenten Zeiten geschuldet, in denen sich viele gerade befinden. Eine Rückbesinnung auf das, was man aus der Kindheit kennt, beruhigt und vereinfacht die Welt.

Zuerst konnten wir diesen Trend in der Mode entdecken, als Trachten und traditionelle Muster neu interpretiert wurden. **Jetzt schwappen diese Tendenzen auch auf Food über, und europäische Klassiker, die bisher nur in ihren jeweiligen Regionen bekannt waren, erleben einen kulinarischen Höhenflug.**

Allen voran zeigt sich die osteuropäische Küche von ihrer neu interpretierten Seite. Die italienische, französische oder griechische Küche wurde für die meisten zur Genüge erforscht. Neue Geschmacks-Highlights kommen jetzt aus Slowenien, Kroatien oder Serbien. Doch auch die Einfachheit der skandinavischen Küche oder Mahlzeiten aus dem deutschsprachigen Raum leben mit neuem Schwung auf. **Diese Gerichte schmecken nicht nur nostalgisch, sondern sind auch wahre Umami-Bomben, was sie prädestiniert für die asiatische Art zu kochen und zu würzen.**

Denn eines ist besonders wichtig für alle Gastronom\*innen: Authentisch muss es es

sein, ja, aber niemals "braun" und langweilig. Gerade die deftigen Gerichte Europas können eher farb- und formlos wirken. Das akzeptieren wir vielleicht, wenn Oma oder Opa uns diese Speisen präsentieren, aber nicht, wenn das Essen für den Streetfood-Truck neu interpretiert wird.

Daher sind gerade **asiatische oder süd-amerikanische** Einflüsse so wertvoll: Sie geben Farbe, Süße, Schärfe und nuancierte Geschmackserlebnisse. Von traditionellen Wurzeln inspiriert, mit neuen Geschmackswelten interpretiert.



# Teriyaki- Bier-Haxe

## MIT UDON

Der bayrische Klassiker japanisch interpretiert als eine Art Wok-Gericht. Wer hätte gedacht, dass Schweinshaxen und Kikkoman Sojasauce sich so gut ergänzen.

10 Portionen à 450 g

135 Min.

### ZUTATEN

#### HAXE

2 kg Schweinshaxe, (820 g Reingewicht ohne Knochen, gekocht)  
10 g Pfefferkörner  
2 g Lorbeerblatt

#### SAUCE

150 g Schalotten, gehackt  
15 g Knoblauch, gehackt  
25 g Ingwer, gehackt  
50 ml Rapsöl  
1250 ml dunkles Bier  
200 ml Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce  
25 g Honig  
300 g Edamame, TK  
500 g rote Paprika, in Streifen  
100 g Butter, in Flocken  
60 g Maistärke  
160 ml Wasser

#### AUßERDEM

2 kg Udon-Nudeln  
20 g Sesamsamen

### ZUBEREITUNG

Haxen in einem Schnellkochtopf mit Wasser, Pfeffer und Lorbeerblättern für 45 Minuten zart garen. Den Knochen entfernen und das Fleisch zerpfeifen. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitestellen.

Schalotten, Knoblauch und Ingwer 1 Minute in der Hälfte des Rapsöls anbraten. Mit Bier und Kikkoman Sojasauce ablöschen. Honig dazugeben und die Sauce auf einen Liter Sauce reduzieren (etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze).

Paprika und Edamame im restlichen Öl in einer Pfanne 5 Minuten anbraten.

Butter zur Sauce geben. Stärke mit Wasser verrühren und die Sauce damit abbinden. Hitze reduzieren, Gemüse und Fleisch in die Sauce geben und warmhalten.

Udon-Nudeln 1 Minute in Salzwasser kochen. Udon mit Fleisch, Gemüse und Sauce portionsweise in einem kleinem Topf erhitzen und mit Sesam garniert servieren.

#### TIPP

Udon-Nudeln können nach dem Kochen in Öl geschwenkt werden, um sie danach ohne Verkleben kühl zu lagern.

Haxen am besten warm verarbeiten, damit sich das Fleisch besser vom Knochen löst.

**ALLERGENE**  
Laktose, Sesam, Soja, Gluten



Schweinshaxe, im Deutschen auch oft „Eisbein“ genannt, ist ein Gericht, das sich in ganz Deutschland finden lässt. Das verwendete Fleisch gehört zum Bein des Schweins. Es ist stark durchwachsen und von einer dicken Fettschicht umgeben. Das macht das Fleisch zart und aromatisch. Jedoch muss es sehr lange gegart werden, damit es sich leicht vom Knochen lösen lässt.





Spaghetti alla puttanesca, ein Nudelgericht mit einer scharf-würzigen Tomatensauce, ist ein berühmtes Rezept aus Süditalien. Wortwörtlich bedeutet der Name „Spaghetti nach Hurenart“. Woher diese Bezeichnung genau stammt, weiß man heute nicht mehr. Es wird vermutet, dass die einfache und schnelle Zubereitung des Gerichts dem Zeitplan der Prostituierten dienlich war oder dass die Schärfe sie in kühlen Nächten wärmte.

# Kabeljau

## IN PUTTANESCA-SAUCE

Wir haben uns von der italienischen Pasta alla puttanesca inspirieren lassen und servieren Kabeljau in einer Puttanesca-Sauce. Die Geheimzutat ist Kikkoman Ponzu Zitrone für eine frisch-pikante Note.

10 Portionen à 370 g

50 Min.

### ZUTATEN

#### SAUCE

180 g Zwiebeln, fein gewürfelt  
10 g Knoblauch, fein gehackt  
60 ml Olivenöl  
30 g Kapern  
5 g Sardellenfilets  
100 g schwarze Oliven  
800 g passierte Tomaten  
100 ml Kikkoman Ponzu -  
Würzsauce mit Sojasauce und  
Essig, mit Zitronengeschmack  
20 g brauner Zucker

#### COUSCOUS

250 ml Gemüsebrühe  
250 g Couscous  
350 g Salatgurke, gewürfelt  
150 ml Kikkoman Ponzu -  
Würzsauce mit Sojasauce und  
Essig, mit Zitronengeschmack  
200 ml Olivenöl  
20 g Petersilie, gehackt

#### FISCH

1,6 kg Kabeljau  
2 EL Mehl  
100 ml Pflanzenöl

### ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten. Kapern, Sardellen, Oliven, passierte Tomaten, Kikkoman Ponzu Zitrone und Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen.

Gemüsebrühe aufkochen, über den Couscous gießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Gurke, Kikkoman Ponzu Zitrone und Olivenöl zum Couscous geben.

Kabeljau in Stücke à 160 Gramm zerteilen, mehlieren und in heißem Pflanzenöl goldbraun braten.

Couscous-Salat und Sauce auf einen Teller geben, den Fisch daraufsetzen und mit Petersilie garnieren.

#### TIPP

Durch hohes Erhitzen der Pfanne, wird die Oberfläche glatter und der Fisch brennt nicht an.



**ALLERGENE**  
Gluten, Ei, Laktose, Soja, Sesam

# Cepelinai

## MIT PULLED ENTE

Bei diesem Nationalgericht aus Litauen handelt es sich um kleine, gefüllte Kartoffelklöße. Wir füllen sie mit Pulled Ente. Für die besondere Würze in der Marinade sorgen Kikkoman Sauce für Poke Bowls und Kikkoman Sojasauce.

10 Portionen à 365 g

260 Min.

### ZUTATEN

#### ENTE

600 g Entenkeule  
(Gewicht ohne Knochen)  
6 g Orangenabrieb  
100 ml Orangensaft  
10 g Knoblauch, gehackt  
10 g Honig  
50 ml Kikkoman Sauce für Poke Bowls  
100 ml Kikkoman natürlich gebräute Sojasauce  
20 ml Balsamico-Essig  
2 g Ingwerpulver  
2 g Koriander, gemahlen  
2 g Paprikapulver, geräuchert  
1 g Thymian, getrocknet  
1 g Chiliflocken  
200 ml Hühnerbrühe

#### CEPELINAI

1,1 kg Kartoffeln, mehligkochend, geschält  
800 g Weizenmehl Type 405  
170 g Vollei  
30 g Salz

#### SAUCE

70 g Butter  
15 g Knoblauch, gehackt  
400 ml Buttermilch  
70 ml Schlagsahne  
60 ml Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl

#### AUßERDEM

60 g frische Petersilie, gehackt

### ZUBEREITUNG

Ente mit einem Küchentuch trockentupfen. In einer Schüssel Orangenabrieb, Orangensaft, Knoblauch, Honig, Kikkoman Sauce für Poke Bowls, Kikkoman Sojasauce, Essig, Ingwer, Koriander, Paprika, Thymian und Chiliflocken gut miteinander vermischen.

Entenfleisch in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend Ente auf ein Backblech geben und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für 2 bis 2,5 Stunden garen, bis das Fleisch zart ist.

Fleisch zerzupfen, 100 ml des Bratenfonds zum Fleisch geben und abkühlen lassen.

Die Hälfte der Kartoffeln grob würfeln und in kaltem, gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten garen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Restliche Kartoffeln fein reiben, ausdrücken und in einer Schüssel mit gekochten Kartoffeln, Mehl, Ei und Salz vermischen.

Je Klößchen 70 g der Kartoffelmasse mit 20 g Entenfleisch füllen. Gut verschließen und zu einem ovalen Kloß formen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Cepelinai vorsichtig ins kochende Wasser geben und 20 bis 25 Minuten kochen. Wenn sie gar sind, schwimmen sie an der Oberfläche.

Für die Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen. Knoblauch darin 1 Minute anschwitzen. Buttermilch einrühren. Sahne dazugeben und rühren, bis die Sauce cremig und warm ist. Sie darf nicht mehr kochen. Mit Kikkoman Sauce für Poke abschmecken.

Je 3 Cepelinai mit Sauce und Petersilie garniert servieren.

#### TIPP

Um den Teig besser kneten zu können, die Hände bemehlen. Die Entenkeule nach dem Zupfen fein hacken, um sie leichter in die Klößchen füllen zu können.



Cepelinai haben ihren Ursprung in Litauen und ihr Name bedeutet so viel wie „Zeppeline“. Diese Kartoffelklöße wurden bevorzugt in der Kartoffel-Erntezeit zubereitet, da sie sehr gut sättigen und durch verschiedene Füllungen viele Geschmacksvariationen bieten. Kein Wunder also, dass sie zu den Nationalgerichten Litauens gehören!



KIKKOMAN Streetfood

**ALLERGENS**  
Gluten, Ei, Milch, Soja, Sesam,  
Sellerie, Sulfite

# Halušky

## MIT FORELLE

Dieses Gericht ist traditionell im osteuropäischen Raum verwurzelt. Wir verfeinern die Kartoffelnocken mit Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki und sorgen so für einen aromatisch-süßen, würzigen Twist.

10 Portionen à 400 g

31 Min.

### ZUTATEN

#### HALUŠKY

1,125 kg Kartoffeln, geschält  
375 g Weizenmehl, Type 405  
3,75 g Salz  
100 g Vollei

#### SAUCE

80 g Butterschmalz  
300 g weiße Zwiebeln, geschält,  
in Streifen  
400 g rote Paprika, in Streifen  
250 g Zuckerschoten, küchenfertig  
500 ml Kikkoman Wok Sauce -  
Teriyaki  
1,2 kg Forellenfilets, gewürfelt

#### AUßERDEM

30 g Mandelblättchen, geröstet  
10 g Schnittlauch, in feinen Röllchen

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln fein reiben, das Wasser ausdrücken und mit Mehl und Salz vermischen. Eier verquirlen und einarbeiten.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffelmasse durch eine grobe Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken und ca. 1 Minute kochen. Die Halušky sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und bis zur weiteren Verwendung in eine Schüssel geben.

Butterschmalz in eine Pfanne erhitzen und Zwiebeln 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Paprika und Zuckerschoten dazugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Mit Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki ablöschen, die Forellensstücke einlegen und nochmals 2 Minuten köcheln lassen.

Halušky auf Teller verteilen und die Forellensauce darüber geben. Mit Mandelblättchen und Schnittlauch getoppt servieren.

#### TIPP

Die Halušky nach dem Kochen mit Öl benetzen, damit sie nicht zusammenkleben.



Halušky sind besonders leckere Kartoffelnocken aus der Slowakei. Serviert werden sie klassisch mit einem typisch slowakischen Schafskäse und einigen Speckstückchen. Das einfache, aber aromatische Gericht ist das Nationalgericht der Slowakei, und in der Ortschaft Tureckà findet sogar jährlich ein Halušky-Wettessen statt!



#### ALLERGENE

Gluten, Soja, Schalenfrüchte, Ei,  
Fisch, Sulfite





# DIE ZUM TREND PASSENDEN KIKKOMAN PRODUKTE

Der feine, herzhaft-süße Geschmack von Teriyaki-Gerichten genauso wie das cremig-nussige Aroma von Sesam haben ihre Wurzeln zwar in Japan, doch das hindert sie nicht daran, klassischen europäischen Gerichten den besonderen Würze-Kick zu geben.

Der Name Teriyaki kommt aus dem Japanischen von *teri* (Glanz, Schimmer, Glasur) und *yaku* (grillen, braten, rösten). Was das konkret bedeutet? Gastronom\*innen, die Fleisch, Fisch oder Tofu mit dünnflüssiger Kikkoman Teriyaki Marinade einlegen, ihre Speisen mit Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki im Wok schwenken oder Gegrilltes und Gebratenes mit Kikkoman Teriyaki Glaze glasieren, erhalten nicht nur besonders aromatische, sondern auch saftig glänzende Gerichte. Das sind nur einige der Gründe, weshalb europäische Klassiker gern mit Teriyaki-Geschmacksnoten verbunden werden. **Die Umami-Natur der traditionellen**

**Gerichte paart sich mit der elegant-japanischen Präsentation von Fleisch, Fisch und Gemüse. So wird jedes Gericht zum wahren Hingucker!**

Eine weitere Sauce, die insbesondere cremigen europäischen Traditionsgerichten eine neue Nuance geben kann, ist Kikkoman Sesamsauce. Sie lässt sich ganz unkompliziert als ready-to-use Dressing oder Dip verwenden. Doch ihr nussiges Aroma passt auch ausgezeichnet zu Aufstrichen, Pasta-Gerichten oder Eintöpfen. **Insbesondere jene europäischen Klassiker, die auf einer Grundlage von Béchamel, Senf, Sahne oder Mayonnaise arbeiten, können mit Kikkoman Sesamsauce ihr Geschmacksprofil erweitern.**

So zeigt sich: Was in Japans Tradition verwurzelt ist, fügt sich auch harmonisch in das Erbe europäischer Speisen ein.



## KIKKOMAN TERIYAKI GLAZE



**VOLLMUNDIGER GESCHMACK**  
DURCH SOJASAUCE, WEIN UND GEWÜRZE

VERLEIHT EINEN SAFTIGEN GLANZ DURCH IHRE SEHR DICKFLÜSSIGE KONSISTENZ

FÜR VEGANE ERNÄHRUNG GEEIGNET

SCHNELLES UND EINFACHES FINISH FÜR VIELE SPEISEN

**CHARAKTERISTISCH**  
FEINAROMATISCH UND NUSSIG

**VIELSEITIG EINSETZBAR**  
ALS DIP, SAUCE ODER ZUM WÜRZEN

**CREMIGE DICKFLÜSSIGE KONSISTENZ**



## KIKKOMAN SESAMSAUCE



## KIKKOMAN TERIYAKI MARINADE



**SPART ZEIT UND ARBEIT IN DER KÜCHE**

DANK FLÜSSIGER KONSISTENZ PERFEKT ALS MARINADE FÜR FISCH, FLEISCH UND GEFLÜGEL GEEIGNET

DIE SÜß-SALZIGE WÜRZE VERLEIHT GEMÜSE DAS GEWISSE ETWAS



## KIKKOMAN WOK SAUCE - TERIYAKI



EINFACH ZU DOSIEREN DURCH DIE CREMIGE, DICKFLÜSSIGE KONSISTENZ

GEMACHT, UM BEIM SCHARFEN ANBRATEN IHR AROMA ZU ENTFALTEN

EIN UMAMI-WUNDER FÜR VEGANE GERICHTE



**ALLERGENE**  
Ei, Laktose, Gluten, Erdnüsse, Soja

# Spinat-Börek

## MIT VIETNAMESISCHEM GEMÜSE

Wir verpassen klassischen Börek eine neue Geschmacksnote. Zu Spinat und Feta gesellt sich nämlich eingelegtes Gemüse mit einem Hauch Vietnam. Für die richtige Würze sorgt Kikkoman Sojasauce.

10 Portionen à 270 g

30 Min.

Vegetarisch

### ZUTATEN

#### BÖREK

1,3 kg TK-Spinat, aufgetaut, ausgedrückt und fein gehackt  
500 g weiße Zwiebeln, gehackt  
30 g Knoblauch, gehackt  
100 ml Rapsöl  
600 g Feta, gebrösel  
10 g Muskat, gerieben  
20 g Dill, gehackt  
80 ml Milch, 3,5 %  
100 g Eigelb  
500 g Filoteig-Blätter (48 x 36,5 cm, je 37 g)  
30 g Schwarzkümmel

#### GEMÜSE

400 g Karotten, geschält und in Julienne geschnitten  
400 g Salatgurke, in Julienne  
200 g Radieschen, in Julienne  
100 g Frühlingszwiebeln, gehackt  
300 ml Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce  
50 g Puderzucker  
200 ml Reisessig  
50 g Erdnüsse, gesalzen und gehackt

### ZUBEREITUNG

Spinat, Zwiebeln und Knoblauch 5 Minuten in Rapsöl anbraten. Anschließend 5 Minuten abkühlen lassen.

Feta, Muskat und Dill dazugeben und alles gut vermischen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Milch mit Eigelb vermengen. Filoteig-Blätter vierteln und pro Viertel 19 g Spinatmasse darauf verteilen. Ränder mit Eimischung bepinseln und Teigblatt aufrollen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Rollen mit der Eimischung bepinseln und mit Schwarzkümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft in 15 Minuten goldbraun backen.

Karotten, Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Kikkoman Sojasauce, Zucker sowie Essig vermischen und kaltstellen.

Je drei Rollen Börek mit eingelegtem Gemüse anrichten und mit Erdnüssen garniert servieren.

#### TIPP

Filoteig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Die fertigen Rollen können vor dem Ausbacken eingefroren werden und als TK-Produkt direkt gebacken oder frittiert werden.



**ALLERGENE**  
Ei, Milch, Gluten, Erdnüsse,  
Soja, Sulfite



Ein Gericht mit langer Tradition: Börek, auch manchmal Burek genannt, ist vermutlich im osmanischen Reich entstanden. Hierfür wird Yufka-Teig würzig gefüllt – mal mit Hackfleisch, mal mit Spinat, Schafskäse oder Gemüse. Dieses Streetfood verbreitete sich in Anatolien, im Nahen Osten sowie auf dem Balkan und ist hier als Snack nicht mehr wegzudenken.





# Pljeskavica

## MIT SALSA

Balkan trifft Asien bei diesem leckeren Burger. Als Patty dient eine würzige Pljeskavica. Abgerundet wird das Ganze durch eine Paprika-Salsa mit der salzig-pikanten Kikkoman Chilisauce Kimchi.

10 Portionen à 345 g

19 Min.

### ZUTATEN

#### PLJESKAVICA

200 g weiße Zwiebel, fein gehackt  
30 g Knoblauch, fein gehackt  
1 kg Rinderhackfleisch  
800 g Lammhackfleisch  
20 g Paprikapulver, edelsüß  
10 g Backpulver  
100 ml Sonnenblumenöl  
20 g Salz

#### SALSA

250 g rote Paprika, fein gewürfelt  
250 g gelbe Paprika, fein gewürfelt  
250 g grüne Paprika, fein gewürfelt  
150 ml Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi  
150 g rote Zwiebel, fein gehackt  
2 g frischer Koriander, fein gehackt

#### BUNS

10 Burger Buns à 75 g  
150 ml Butter

### ZUBEREITUNG

Zwiebel, Knoblauch, Hackfleisch, Paprikapulver, und Backpulver zu einem glatten Teig vermischen und zu Burger-Patties à 190 g formen. Auf beiden Seiten 4 Minuten im heißen Sonnenblumenöl braten oder grillen.

Paprika, Kikkoman Chilisauce Kimchi, Zwiebel und Koriander vermischen.

Brötchen halbieren und in Butter jeweils 3 Minuten auf den Schnittseiten bei mittlerer Hitze rösten.

Salsa auf die Unterseite der Buns verteilen, Patties daraufsetzen und mit der zweiten Brötchenhälfte getopt servieren.

#### TIPP

Die geformten Patties können ohne Probleme eingefroren werden, am besten mit einem Stück Backpapier zwischen den einzelnen Patties.



Eine dicke Hackfleisch-Krokette mit Oomph: Die Pljeskavica ist das Nationalgericht Serbiens. Sie ist aber auch in Bosnien und Herzegowina sowie in Kroatien sehr beliebt. Manchmal wird Pljeskavica sehr scharf gewürzt oder auch mit Schafskäse gefüllt. Als klassische Beilagen gelten Ajvar, Zwiebeln, Fladenbrot und sogar Pommes. Ein Must-Try für alle Balkan-Fans!



# Kabeljau

## KARTOFFELKROKETTEN

Traditionell findet man Kabeljau-Kartoffelkroketten in der portugiesischen Küche. Wir verleihen dem Gericht eine asiatische Note mit Kikkoman glutenfreier Sojasauce.

10 Portionen à 345 g

40 Min.

Glutenfrei

### ZUTATEN

#### KROKETTEN

1 kg Kabeljaufilet, fein gehackt oder gewolft  
1,5 kg Kartoffeln, mehligkochend, geschält und gekocht  
250 g Vollei  
30 g Petersilie, gehackt  
2 g Muskat, gerieben  
20 g Zitronenabrieb  
80 ml Kikkoman natürlich gebräute Tamari glutenfreie Sojasauce  
500 g Paniermehl, glutenfrei (z. B. aus Mais)  
Öl zum Frittieren

#### SAUCE

5 g Anissamen  
100 g Butter  
50 g Honig  
50 ml Reissessig  
50 ml Kikkoman natürlich gebräute Tamari glutenfreie Sojasauce  
300 g passierte Tomaten  
30 g Tamarindenpaste

#### DEKO

10 Zitronenspalten

### ZUBEREITUNG

Kabeljau in eine Schüssel geben. Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse dazupressen und mit Ei, Petersilie, Muskat, Zitronenabrieb sowie Kikkoman glutenfreier Sojasauce vermischen.

Aus der Masse kleine Kroketten formen, im Paniermehl wälzen und anschließend in Öl bei 175 °C in 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Anissamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter dazugeben und bräunen lassen. Wenn die Butter gebräunt ist, Honig, Reissessig, Kikkoman glutenfreie Sojasauce, passierte Tomaten und Tamarindenpaste dazugeben. Alles etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Sauce auf Teller verteilen, Kroketten darauf anrichten und mit Zitronenspalten garniert servieren.

#### TIPP

Für ein gleichmäßiges Ergebnis die Masse in einen Spritzbeutel füllen und lange Bahnen aufdressieren. Mit einer Teigkarte Portionen in der gewünschten Länge abstechen.

Wie könnte es anders sein? Dieses Appetithäppchen mit Fisch hat seinen Ursprung in Portugal und hat dort eine lange Tradition. Die sogenannten „Bolinhos de Bacalhau“ sind Kartoffel-Stockfisch-Kroketten, die klassischerweise warm oder kalt zum Aperitif gereicht werden. Ihre knusprige Panade und das cremige Innere machen sie zu einem Favoriten der Portugies\*innen!



**ALLERGENE**  
Fisch, Soja, Milch,  
Ei, Sulfite



# Arancini

## MIT RACLETTEKÄSE

Alle, die Italien bereist haben, werden vermutlich Arancini probiert haben. Bissfest gegarter Risottoreis wird vermengt mit den typischen Geschmacksnoten Italiens: z. B. gut gereifter Hartkäse, würziges Fleisch, Tomaten oder Zwiebeln. Die panierten und frittierten Kroketten sind daher ein beliebter Straßensnack.



10 Portionen à 300 g

100 Min.

### ZUTATEN

#### ARANCINI

1,5 l Hühner- oder Gemüsebrühe  
120 g Zwiebel, fein gehackt  
20 g Knoblauch, fein gehackt  
30 ml Olivenöl  
450 g Arborio-Reis  
200 g Raclettekäse, gerieben  
100 g Parmesan, gerieben  
15 g Petersilie, fein gehackt  
130 g Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
200 g Weizenmehl  
300 g Semmelbrösel  
250 g Vollei, geschlagen  
Öl zum Frittieren

#### TAMARINDEN-CHUTNEY

320 g Tamarinden-Püree  
120 g Zucker  
5 g Kreuzkümmel, gemahlen  
5 g Ingwer, gemahlen  
80 ml Kikkoman Wok Sauce -  
Teriyaki  
125 ml Wasser  
300g Schalotten, fein gehackt

#### PILZ-TATAR

200 g Champignons, fein gehackt  
50 g Schalotten, fein gehackt  
10 g Petersilie, fein gehackt  
20 ml Olivenöl  
35 ml Zitronensaft  
2 g Salz  
1 g Pfeffer, gemahlen

### ZUBEREITUNG

Brühe in einem Topf zum Sieden bringen. In einem zweiten Topf Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen. Reis dazugeben und in 2 Minuten glasig werden lassen. Nach und nach die Brühe dazugeben, bis der Reis alles aufgesogen hat. (ca. 25 Minuten). Vom Herd nehmen und Käse, Petersilie sowie Kikkoman Sojasauce einrühren. Reismasse vollständig abkühlen lassen.

Golfballgroße Kugeln (45 g) formen und in Mehl, geschlagenem Ei sowie Semmelbröseln wenden. Anschließend in heißem Öl bei 175 °C goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Tamarinden-Püree, Zucker, Kreuzkümmel, Ingwer und Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki mit Schalotte und Wasser vermischen. Bei mittlerer Hitze reduzieren, bis es eindickt und eine Chutney-artige Konsistenz hat. Danach abkühlen lassen.

In einer Schüssel Champignons mit Schalotten, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze sollten erst kurz vor dem Servieren mariniert werden.

Pro Portion vier Arancini auf einen Teller geben und mit Chutney und Pilz-Tatar servieren.

### TIPP

Für ein komplett vegetarisches Gericht auf Käsesorten zurückgreifen, bei denen kein tierisches Lab verwendet wird. Für eine optimale Bindung kühlt das Risotto über Nacht (ca. 12 Stunden) durch!



# Smørrebrød

## MIT SÜBKARTOFFELMOUSSE

Dieser Klassiker aus Skandinavien bekommt mit einer Mousse aus Süßkartoffeln einen neuen Anstrich. Für Umami-Tiefe sorgen Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Teriyaki Glaze.

10 Portionen à 235 g

40 Min.

### ZUTATEN

#### SÜBKARTOFFELMOUSSE

700 g Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt  
70 g Schlagsahne  
10 g Butter  
20 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
2 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

#### MEERRETTICHSAUCE

300 g saure Sahne  
60 g Meerrettich, aus dem Glas  
5 g Currypulver  
15 g Dijonsenf  
50 ml Kikkoman Teriyaki Glaze  
3 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

#### SANDWICH

10 Scheiben Graubrot, geröstet (65 g pro Scheibe)  
500 g eingelegte Heringsfilets  
20 g Kapern  
10 Zweige Dill  
10 Zitronenspalten

### ZUBEREITUNG

Süßkartoffeln 20 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen, in einer Schüssel fein zerstampfen und mit Sahne und Butter zu einer glatten Mousse rühren. Mit Kikkoman Sojasauce und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

In einer Schüssel saure Sahne, Meerrettich, Currypulver, Senf, Kikkoman Teriyaki Glaze und Pfeffer verrühren. Sauce zur Seite stellen.

Süßkartoffelmousse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Mit Heringsfilets toppen und Meerrettichsauce sowie Kapern darüber geben. Brote jeweils mit einem Dillzweig und einer Zitronenspalte servieren.

### TIPP

Die Meerrettichsauce in eine Squeeze-Flasche füllen. Sie lässt sich damit nicht nur einfacher verteilen, sondern auch besser aufbewahren.



**ALLERGENE**  
Milch, Soja, Gluten, Fisch,  
Sulfite, Senf

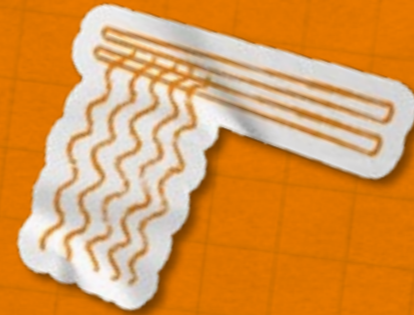


Auch wenn der dänische Name nur „Butterbrot“ bedeutet, ist dieses dänische Gericht alles andere als einfach! Ein dänisches Smørrebrød muss reichlich belegt sein, um als solches zu gelten, und wird deswegen auch üblicherweise mit Messer und Gabel verzehrt. Dieses klassische Mittagessen wird mit verschiedenen Fischarten, Krabben, aber auch mit Käse, Wurst und Pasteten belegt. Dazu kommen eingemachtes Gemüse, Salat, Obst, Kräuter und natürlich Saucen wie Mayo oder Remoulade.



# EAST MEETS WEST.

## TREND 3



Die Neuinterpretation von Burgern, Hotdogs und Fries hat sich durch die ganze Welt gezogen. Diese Klassiker der US-amerikanischen Streetfood-Küche wurden insbesondere durch asiatische Geschmackskombinationen, südamerikanische Add-Ons und europäische Feinheiten neu interpretiert.

Jetzt schwappt diese neue Auslegung auch auf die europäischen Streetfood-Favoriten über. **Ganz gleich, ob das Gericht aus Norwegen, Ungarn oder Portugal stammt, sie alle lassen sich momentan von einem ganzen Kontinent inspirieren: Asien!**

Kein Wunder: Die Länder Asiens wissen, wie sie in ihrer Küche außergewöhnliche Zutaten und Gewürze kombinieren müssen, um ebenso stimmige wie geschmackvolle Speisen zu kreieren.

Allen voran Korea. **Nach dem erfolgreichen Export von K-Pop und K-Beauty erobert nun auch das K-Food in geballter Power Europa.** Gastronom\*innen, die diesen Trend aufgreifen, lassen sich unter anderem von der fermentierten, koreanisch-scharfen Chilipaste Gochujang inspirieren oder auch von Gochugaru, dem Chilipulver, das Kimchi seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht. Doch nicht nur die charakteristischen Gewürze halten Einzug in die Restaurants und Foodtrucks, sondern auch beliebte Snacks und Gerichte:

Garae-tteok, die kleinen weißen Reiskuchen, sind typisch für Tteokbokki und nicht mehr nur in Korea ein Snack-Favorit. Korean Fried Chicken ist nun auch in Europa ein oft gesehenes Take-Out-Gericht, und gewiefte Mixolog\*innen nutzen koreanischen Soju, eine süße Spirituose für neue Cocktailkreationen.

**Big from Japan präsentiert sich eine Frucht im Rampenlicht: Yuzu!** Diese Zitrusfrucht ist eine beliebte Zutat in Japan, da sie saueraromatisch, etwas bitter, aber besonders saftig ist. Ihr Geschmack ist komplexer als das der typischen Zitrone, weswegen sie in Getränken oder der klassischen Yuzu-Ponzu-Sauce verwendet wird. Die Gastronom\*innen der Welt haben sich von diesem vielschichtigen Aromenprofil inspirieren lassen und experimentieren nicht nur mit der Yuzu selbst, sondern auch mit im Handel vergessenen Limetten-, Orangen- oder Zitronensorten. **Wie lecker und facettenreich die Mischung aus Zitrusgeschmack und Sojasauce ist, kannst du auch mit Kikkoman Ponzu Zitrone selbst herausfinden.**

Sie ist nicht nur der perfekte Dip für japanische Klassiker wie Shabu shabu, sondern verfeinert auch europäische Gerichte mit ihrer säuerlich-würzigen Note.

Doch nicht nur Zitrusfrüchte aus Asien werden in die professionelle europäische Küche eingebunden. Oft geben Litschis, Nashi-Birnen oder Mangos traditionellen europäischen Speisen einen süß-fruchtigen Kick, der durch heimisches Obst meist gar nicht zu erreichen wäre. Ersetzt oder ergänzt werden diese asiatischen Obstsorten gern mit südamerikanischen Früchten, die teilweise noch häufiger in Europa zu finden sind. Ihre Aufgabe bleibt jedoch die gleiche: **ein exotischer Geschmackskick für jedes Gericht!**



# KOREAN CORN DOG

Corn Dog trifft Fish & Chips mit leckerem Kabeljau und einem frischen Dip. Kikkoman Sauce für Poke Bowls mit ihrem herzhaft intensiven Geschmack macht sich nicht nur gut im Dip, sondern auch im Backteig.

10 Portionen à 290 g

78 Min.

## ZUTATEN

### FISCH

1,7 kg Kabeljau, ohne Haut  
200 ml Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl  
20 Schaschlikspieße  
sauce  
150 ml Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl  
500 g Mayonnaise  
1,5 g Zitronenschale, gerieben  
100 g rote Zwiebel, fein gehackt  
2 g Schnittlauch, in Röllchen  
1,5 g Chilipulver

### BACKTEIG

200 g Weizenmehl, Typ 405  
100 g Maisgrieß  
12,5 g Zucker  
3,75 g Backpulver  
25 g Salz  
375 ml Milch, 3,5 %  
250 g Cornflakes  
200 g Reisflocken  
2 l Öl, zum Frittieren

### DEKO

1 g Schnittlauch, in Röllchen  
10 g schwarzer Sesam  
10 Zitronenspalten

## ZUBEREITUNG

Fisch in gleichmäßige Würfel (4 x 4 cm) schneiden. In einer Schüssel mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls 15 Minuten marinieren. Jeweils 3 bis 4 Fischstücke (zusammen 85 g) auf einen Spieß stecken und bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Für den Dip Kikkoman Sauce für Poke Bowls, Mayonnaise, Zitronenschale, Zwiebel, Schnittlauch und Chilipulver vermischen und kaltstellen.

Für den Backteig Mehl, Maisgrieß, Zucker, Backpulver und Salz vermengen und anschließend mit Milch zu einem glatten Teig rühren.

Cornflakes und Reisflocken in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz grob zerkleinern und in eine flache Schüssel geben.

Öl auf 175 °C vorheizen. Die Fischspieße abtupfen, in den Backteig tauchen und anschließend in der Cornflakes-Mischung wenden. Im heißen Öl 3 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Je zwei Corn Dogs auf einem Teller servieren, etwas Sauce darüber verteilen und mit Schnittlauch, Sesam und einer Zitronenspalte garnieren.

## TIPP

In den Teig können nach Belieben weitere Gewürze, z. B. Paprika, Cayenne oder Yuzu, eingearbeitet werden.

Korean Corn Dogs sind die koreanische Antwort auf die aus den USA bekannten Corn Dogs. Der Unterschied? Korean Corn Dogs sind nicht mit Mais-, sondern Weizen- oder Reismehl paniert. Ihr Inneres besteht auch nicht immer aus einem Würstchen, sondern teilweise nur aus Käse oder Fisch. Manche Streetfood-Anbieter\*innen dippen den Corn Dog vor dem Frittieren sogar in Kartoffelwürfel oder Ramen-Nudeln.





# LESGO

## KOREAN STYLE

Das osteuropäische klassische Hauptgericht Lesco trifft auf koreanische Reismudeln. Die Besonderheit: Abgerundet wird das Gericht durch Kikkoman glutenfreie Sojasauce. Kein Gluten, aber voller Geschmack.

10 Portionen à 400 g

43 Min.

### ZUTATEN

#### SAUCE

1 kg Hühnerbrust  
100 ml Rapsöl  
400 g Karotten, in Halbmonden  
300 g weiße Zwiebeln, in Halbmonden  
300 g rote Paprika, in Streifen  
300 g gelbe Paprika, in Streifen  
200 g Shiitake-Pilze, in Streifen  
30 g Knoblauch, gehackt  
50 g Tomatenmark  
500 ml passierte Tomaten  
200 ml Kikkoman natürlich  
gebraute Tamari glutenfreie  
Sojasauce  
100 g brauner Zucker  
5 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

#### NUDELN

800 g Reismudeln

#### AUßERDEM

10 g Sesamsamen, geröstet  
20 g Koriander, gehackt

### ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust in 2 x 2 cm große Stücke schneiden und 2 Minuten in einer großen Pfanne in Öl anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten dazugeben und 2 Minuten mitbraten. Paprika und Pilze hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Tomatenmark, passierte Tomaten, Kikkoman glutenfreie Sojasauce, Zucker und Pfeffer unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Nudeln für 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen und abschrecken.

Nudeln portionsweise auf Teller verteilen, mit der Sauce toppen und mit Sesam sowie Koriander garnieren.

### TIPP

Nudeln nach dem Kochen abschrecken und etwas Öl begeben, damit sie nicht aneinanderkleben.



**ALLERGENE**  
Soja, Sesam



Dieses Fusion-Food wird vor allem Nudelliebhaber\*innen mit Glutenunverträglichkeit begeistern. Denn für diese Bratnudeln nutzen wir wie die Koreaner\*innen Reismudeln. Zusammen mit ungarischem Lesco steht diese Kreation einem klassischen Pasta-Gericht in nichts nach.





**Schon gewusst?**  
 Die gemeinschaftliche Herstellung von Kimchi wurde 2013 zur UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit hinzugefügt. Kein Wunder, denn es gibt, abhängig von Region, Temperatur und den Umweltbedingungen, über 100 Sorten Kimchi. Besonders sein hoher Vitamin-C-Gehalt und die verdauungsfördernden Milchsäurebakterien haben den fermentierten Kohl auf der ganzen Welt beliebt gemacht.

# KIMCHI MOUSSAKA

Das griechische Nationalgericht ist ein Klassiker in jeder Taverne. Unsere Kimchi-Version sorgt durch Kikkoman Chilisauce Kimchi für mehr Schärfe und Würze.

**10 Portionen à 320 g** **73 Min.**

## ZUTATEN

### FÜLLUNG

- 400 g Chinakohl, gehackt
- 150 ml Rapsöl
- 750 g Lammhackfleisch
- 750 g Schweinehackfleisch
- 250 ml Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
- 300 g passierte Tomaten
- 5 g Kreuzkümmel
- 1,2 kg Aubergine, in 1 cm dicken Scheiben

### BÉCHAMELSAUCE

- 100 g Butter
- 100 g Weizenmehl, Type 405
- 1 l Milch
- 2 g Muskat, gemahlen
- 5 g Salz
- 2 g Pfeffer, gemahlen

### DEKO

- 10 g Koriander, gehackt

## ZUBEREITUNG

Den Chinakohl in 50 ml Rapsöl zusammen mit dem Fleisch anbraten. Kikkoman Chilisauce Kimchi, passierte Tomaten und Kreuzkümmel dazugeben. Bei niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Die Auberginenscheiben im restlichen Öl in 6 Minuten pro Seite goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

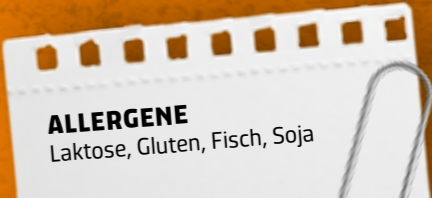
Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Nach und nach kalte Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen glatrühren. 5 Minuten köcheln lassen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der gebratenen Auberginenscheiben in einer Auflaufform verteilen. Die Hackfleischsauce darübergeben, mit den restlichen Auberginenscheiben belegen und die Béchamelsauce darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft 20 Minuten goldbraun backen.

Moussaka portionsweise auf Teller geben und mit Koriander garniert servieren.

### TIPP

Der Auflauf hält sich bis zu zwei Tage im Kühlschrank und kann erneut im Ofen erwärmt werden.



# PEKA

## MIT OKTOPUS

Traditionell handelt es sich bei diesem Gericht aus dem Balkan um einen Eintopf aus Fleisch und Gemüse. Bei uns kommen Oktopus und Kikkoman Chilisauce Kimchi in den Topf für etwas Schärfe und einen asiatischen Twist.

10 Portionen à 405 g

55 Min.

### ZUTATEN

#### PEKA

1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt (2 x 2 cm)  
500 g Karotten, geschält und gewürfelt (2 x 2 cm)  
300 g weiße Zwiebel, in Würfeln  
30 g Knoblauch, fein gehackt  
1,5 kg Mini-Oktopus  
300 ml Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi  
500 ml Wasser  
150 g Zitronensaft  
150 g Olivenöl  
15 g Rosmarin, frisch und gezipft

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch in eine große, ofenfeste Form (tiefes 1/1 Gastronormblech) geben. Die Mini-Oktopusse auf dem Gemüse verteilen.

Kikkoman Chilisauce Kimchi mit Wasser, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und über das Gemüse gießen. Rosmarin darüberstreuen. Die Form mit Backpapier und Alufolie abdichten und Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 40 bis 50 Minuten backen.

Peka in tiefen Tellern servieren.

#### TIPP

Damit die Portionsgrößen nicht zu stark variieren, nach dem Garen Einlage und Flüssigkeit trennen und nacheinander anrichten.

**ALLERGENE**  
Fisch, Soja, Weichtiere

Bei diesem Rezept haben wir zwei Strömungen unseres Trends verbunden: Die Schärfe und das Aroma von Kimchi treffen auf die erfrischende Natur von Zitrone und geben diesem klassischen Eintopf aus der Balkanregion ein ganz neues Geschmacksprofil.



# DIE ZUM TREND PASSENDEN KIKKOMAN PRODUKTE

Gewiefte Gastronom\*innen nutzen den K-Food-Trend einfach und schnell für sich, indem sie auf die Schärfe und den Geschmack von Kimchi aufspringen. Einfach zu dosieren, aber mit dem gleichen leckeren Geschmack bietet sich hierfür Kikkoman Chilisauce Kimchi an. **Ihr intensiver, salziger und pikanter Geschmack ist geeignet, um europäischen Streetfood-Klassikern einen Schärfekick zu geben und gleichzeitig eine außergewöhnliche Umami-Nuance zu verleihen.**

Wer es weniger scharf möchte, dafür aber mit asiatischen Früchten spielen will, sollte auf Kikkoman Sauce für Poke Bowls zurückgreifen. Wie der Name verraten lässt, ist sie eine ausgezeichnete Wahl für das Abrunden von Salaten und Bowls. Doch auch andere europäische Klassiker, die in der Pfanne oder im Topf zubereitet werden, kriegen mit dieser Sauce ein raffiniertes Finish.

**Mit dem Geschmack von Sojasauce, geröstetem Sesamöl, etwas Chilli und einem Hauch Zitrone ist sie die perfekte, herzhaft-eergänzende Ergänzung zu süßen Früchten und knackigem Gemüse.**

Wer neugierig auf die Yuzu geworden ist und es noch etwas zitroniger haben will, greift zu Kikkoman Ponzu Zitrone. Sie lehnt sich geschmacklich an die europäischen Interessen an und verbindet den klassischen japanischen Ponzu-Geschmack mit europäischen Vorlieben. **Ihr frisches, leicht säuerliches Aroma schmeckt hervorragend zu europäischen Seafood-Gerichten und selbst die typischen Fleischgerichte Mitteleuropas wie etwa Schnitzel kriegen mit dieser Sauce eine moderne Wendung.**



DER KLASSIKER  
MIT EINEM  
HAUCH ZITRONE

GIBT GERICHTEN EINE  
FRISCHE NOTE

PERFEKT ALS DIP  
ODER ZUM  
ABLÖSCHEN  
GEEIGNET DURCH DIE  
FLÜSSIGE KONSISTENZ

**KIKKOMAN PONZU -  
WÜRZSAUCE MIT SOJA-  
SAUCE UND ESSIG, MIT  
ZITRONENGESCHMACK**

**SPICY KICK**  
FÜR SAUCEN,  
MARINADEN UND REIS-  
ODER MUELBOWLS

KOREANISCHER  
KLASSIKER  
TO GO

INTENSIV,  
SALZIG,  
PIKANT

DURCH DIE  
DICKFLÜSSIGE  
KONSISTENZ  
PERFEKT AUCH  
ALS DIP



**KIKKOMAN  
SCHARFE  
CHILISAUCE  
FÜR KIMCHI**

IDEAL FÜR DIE  
SCHNELLE  
KÜCHE

HERZHAFT  
SALZIG, SAUER,  
SCHARF

LEICHT DICKFLÜSSIGE  
KONSISTENZ –  
PERFEKT FÜR  
DRESSINGS,  
TOPPINGS ODER ZUM  
MARINIEREN



**KIKKOMAN SAUCE FÜR  
POKE-FISCHSALAT  
AUF BASIS VON SOJA-  
SAUCE UND SESAMÖL**



**ALLERGENE**  
Ei, Soja, Gluten, Sellerie

# UMAMI-POLENTA POMMES

Pommes ohne Kartoffeln, ja das geht. Den Beweis liefern unsere Umami-Polenta-Pommes aus Maisgrieß. Für richtig viel Tiefe im Geschmack sorgen Kikkoman Sojasauce sowie Kikkoman Ponzu Zitrone. Letztere macht sich ziemlich gut in der Zitrus-Mayo.

10 Portionen à 215 g

20 Min.

Vegetarisch

## ZUTATEN

### POMMES

2,5 l Wasser oder Gemüsebrühe  
400 g Maisgrieß  
75 g Parmesan, gerieben  
15 g Trüffelpaste  
55 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
2 g Pfeffer, gemahlen  
Öl zum Frittieren

### ZITRUS-MAYO

100 g Vollei  
10 g Zitronenabrieb  
12 g Orangenabrieb  
60 ml Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack  
10 g Knoblauch, fein gehackt  
5 g Salz  
700 ml Sonnenblumenöl

### AUßERDEM

10 Zitronenspalten  
10 g Salzflocken, geräuchert

## ZUBEREITUNG

Wasser oder Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Nach und nach den Maisgrieß mit einem Schneebesen einrühren, damit keine Klumpen entstehen. Auf niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren und mit Kikkoman Sojasauce, Pfeffer, Parmesan und Trüffelpaste abschmecken.

Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes 1/1 Gastronormblech gießen, verstreichen und 3-4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Ei, Zitronenabrieb, Orangenabrieb, Kikkoman Ponzu Zitrone, Knoblauch und Salz in einen Mixer geben und kurz vermischen. Mixer auf der kleinsten Stufe laufen lassen und das Öl in einem dünnen Strahl eingießen, bis eine dicke, cremige Mayonnaise entsteht.

Wenn die Polenta-Masse ausgehärtet ist, mit einem scharfen Messer Pommes (1,5 cm dick) ausschneiden und bei 175 °C im heißen Öl in 5 Minuten goldbraun frittieren.

Pommes mit Mayo, Zitronenspalten und Rauchsalt getoppt servieren.

### TIPP

Polenta-Pommes vor dem Frittieren einfrieren, dann werden sie noch knuspriger und können auch in größeren Mengen zubereitet werden. Für ein extra-knusprigeres Ergebnis: zweimal frittieren!



Als „puls“ oder „pulmentum“ gehörte eine Art Vorläufer der Polenta bereits zu den Hauptnahrungsmitteln im alten Rom. Oft aus Hirse, Dinkel, Kichererbsenmehl, Gerste oder sogar Weizen gekocht, wurde nach 1650 die Polenta schließlich auch mit Maisgrieß hergestellt. Kein Wunder also, dass die Italiener\*innen noch heute ihre Polenta lieben!



# KARTOFFELRÖSTI MIT LACHS-SASHIMI

Lachs und Rösti sind wirklich eine traumhafte Kombination. Wir verpassen dem klassischen Gericht einen japanischen Einschlag mit einer süß-sauer-salzigen Sauce mit Kikkoman Ponzu Zitrone.

10 Portionen à 175 g

40 Min.

## ZUTATEN

### RÖSTI

1,75 kg Kartoffeln, geschält  
20 g Salz  
300 g Butterschmalz

### LACHS-SASHIMI

750 g Lachsfilet, ohne Haut  
10 g Shichimi Togarashi  
5 g Sansho-Pfeffer  
10 g Salz

### SAUCE

100 ml Kikkoman Ponzu -  
Würzsauce mit Sojasauce und  
Essig, mit Zitronengeschmack  
30 g Honig  
300 g Schlagsahne  
5 g Zitronenabrieb  
5 g Orangenabrieb

### AUßERDEM

100 g Lauch, geputzt und in sehr  
dünne Streifen geschnitten  
10 Zitronenspalten

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln grob reiben, salzen und 5 Minuten stehen lassen. Überschüssiges Wasser aus der Masse drücken (ergibt etwa 1 kg) und 10 Rösti daraus formen. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze 5 Minuten auf jeder Seite goldbraun ausbraten und anschließend warmhalten.

Lachsfilet mit einem Bunsenbrenner oder einem Flambierer flämmen, bis die Oberfläche leicht geröstet ist. Die Gewürze mit Salz vermengen und den Fisch damit bestreuen. In 1 cm dicke Scheiben (à 25 g) schneiden.

Kikkoman Ponzu Zitrone mit Honig vermischen. Anschließend Sahne, Zitronenabrieb sowie Orangenabrieb unterrühren.

Lauchstreifen in Eiswasser einlegen. Das macht sie besonders knackig.

Sauce auf den Rösti verteilen. 3 Scheiben Lachs auf jeden Rösti geben und mit Lauchstreifen sowie je einer Zitronenspalte garniert servieren.

### TIPP

Die Rösti lassen sich nach dem Vorgaren ganz einfach in der Pfanne, im Backofen oder unter dem Salamander regenerieren.

Lachs und Kartoffeln in Kombination sind in ganz Europa eine gängige Mahlzeit. Doch anstatt den Fisch mit einer klassischen weißen Sauce, Dill oder Senf zu servieren, erhält der Lachs einen modernen, asiatischen Anstrich: mit Shichimi Togarashi (sieben Gewürze-Pulver) und frischer Kikkoman Ponzu Zitrone.



### ALLERGENE

Milch, Gluten, Soja, Fisch,  
Sesam



KIKKOMAN Streetfood

# HACKBÄLLCHEN MIT MANGO-SALSA

Diese saftigen Bällchen mit Hackfleisch aus Rind und Lamm sind griechisch angehaucht. Eine Salsa aus Mango und Kikkoman Teriyaki Marinade sorgt dabei für einen süß-salzigen Thai-Touch.

10 Portionen à 300 g

55 Min.

## ZUTATEN

### HACKBÄLLCHEN

250 g weiße Zwiebel, fein gewürfelt  
30 g Knoblauch, fein gehackt  
3 g Paprikapulver, edelsüß  
3 g Kreuzkümmel, gemahlen  
1 g Oregano, getrocknet  
150 ml Kikkoman Teriyaki Marinade  
1 kg Lammhackfleisch  
1 kg Rinderhackfleisch

### MANGO-SALSA

600 g Mango, ohne Kern, geschält und gewürfelt  
150 g rote Zwiebel, fein gehackt  
30 g frischer Koriander, gehackt  
7 g Chili, fein gehackt  
200 ml Kikkoman Teriyaki Marinade  
50 ml Limettensaft

## ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano und Kikkoman Teriyaki Marinade mit dem Fleisch vermischen. Aus der Masse etwa golfballgroße Kugeln à 45 g formen und leicht flachdrücken. Auf dem Grill von beiden Seiten 2 Minuten bräunen.

Mango, Zwiebel, Koriander und Chili in eine Schüssel geben und mit Kikkoman Teriyaki Marinade sowie Limettensaft vermischen.

Salsa auf Teller verteilen, Hackbällchen daraufsetzen und servieren.

## TIPP

Um viele gleichgroße Hackbällchen zu bekommen, die Masse mit einem Eisportionierer einteilen.



Wie sehr lieben die Europäer\*innen ihre Hackbällchen? So sehr, dass jede Region ihre eigene Art der Zubereitung hat. So haben sich in den Beneluxländern die Frikandel verbreitet, Cevapcici im Balkanraum, Köttbullar sind in Gesamt-Skandinavien zu finden, und die deutschsprachigen Länder lieben ihre Frikadelle. Zeit also, dass dieser europäische Klassiker mit etwas Frucht neu interpretiert wird!



# TEMPURA- REGENBOGENFORELLE MIT ANANAS UND LITSCHI

Herzhaft trifft fruchtig bei diesen knusprigen Fischspießchen. Für den Crunch sorgt unter anderem Kikkoman Panko. Dazu gesellen sich Ananas und Litschi in einer fruchtig-würzigen Sauce mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls.

10 Portionen à 430 g

25 Min.

## ZUTATEN

### FISCH

1,5 kg  
Regenbogenforellenfilet  
ohne Haut, in fingerdicken  
Streifen  
150 g Kikkoman Sauce für  
Poke-Fischsalat auf Basis  
von Sojasauce und Sesamöl  
180 g Tempura  
5 g Salz  
200 ml kaltes Wasser  
200 g Kikkoman Panko –  
Knuspriges Paniermehl  
nach japanischer Art  
Öl zum Frittieren

### BEILAGEN

200 g Quinoa, gekocht  
1 kg Basmati-Reis, gekocht  
500 g Ananas, aus der Dose  
in grobe Stücke  
500 g Litschi, aus der Dose,  
geviertelt  
200 g Salatgurke, ohne  
Kerne in Halbmonden  
100 g Mungbohnsensprossen  
250 ml Kikkoman Sauce für  
Poke-Fischsalat auf Basis  
von Sojasauce und Sesamöl  
10 g frischer Koriander,  
gehackt  
10 Zitronenspalten  
20 g Sesamsamen



## ZUBEREITUNG

Forellenstreifen in eine Schüssel geben und mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls 5 Minuten marinieren. Die marinierten Streifen im Anschluss zickzackmäßig auf Holzspieße stecken.


Tempura, Salz und kaltes Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Die Fischspieße in die Tempura-Mischung tauchen, anschließend in Kikkoman Panko wenden und im heißen Öl bei 175 °C in 5 Minuten goldbraun ausbacken.

Quinoa mit Reis vermischen und auf Schalen verteilen. Darauf Ananas, Litschi, Gurke und Sprossen arrangieren. Fischspieße daraufsetzen und mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls toppen. Mit Koriander, Zitronenspalten und Sesam garniert servieren.

### TIPP

Die Filets am besten der Länge nach halbieren. So hat man einen Streifen pro Spieß. Der Tempura-Teig kann nach Belieben mit Gewürzen verfeinert werden.

**ALLERGENE**  
Fisch, Gluten, Soja, Sesam



Die Regenbogenforelle gehört zu den ältesten Nutzfischen und ist seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch von europäischen Tellern nicht mehr wegzudenken. Wir geben der Forelle ein wohlverdientes, asiatisches Update mit einem knusprigen Tempura-Mantel und der Frische von Litschi und Ananas.







[kikkoman.de](http://kikkoman.de) | [kikkoman.ch](http://kikkoman.ch) | [kikkoman.at](http://kikkoman.at)