KIKKOMAN

# Fisch-Hacktätschli mit gebackenem Blumenkohlpüree und Teriyaki-Rosenkohl

Gesamtzeit **85 Min.** **50 Min.** Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

**10 Portion(en)**

**Für das Püree:**

| | |
|---|---|
| **150 ml** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **25 ml** | Kikkoman Toasted Sesame Oil |
| **100 g** | Tom Ka Paste |
| **150 ml** | Kikkoman süsse Würzsauce zum Kochen nach Mirin-Art |
| **1 kg** | Blumenkohl, in Röschen |
| **300 ml** | Gemüsebouillon |

**Für den Teriyaki-Rosenkohl:**

| | |
|---|---|
| **10 g** | Ingwer, gehackt |
| **10 g** | Knoblauch, gehackt |
| **300 ml** | Kikkoman Wok Sauce Teriyaki |
| **800 g** | Rosenkohl, geputzt |

**Für die Fisch-Hacktätschli:**

| | |
|---|---|
| **1.5 kg** | Kabeljaufilet, ohne Haut, gehackt |
| **100 ml** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **50 ml** | Kikkoman Toasted Sesame Oil |
| **10 g** | Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten |
| **5 g** | Chili, gehackt |
| **20 g** | Maisstärke |
| **200 g** | Sesamsamen, nicht geröstet |
| **1.5 l** | Öl zum Frittieren |

**Ausserdem:**

| | |
|---|---|
| **50 g** | Kokoschips |
| **10** | Limettenspalten |
| **200 g** | Granatapfelkerne |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Kikkoman Sojasauce, Kikkoman geröstetes Sesamöl, Tom Ka Paste und Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art in einer Schüssel vermischen. Blumenkohl dazugeben, gut vermischen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Den Blumenkohl nach dem Backen mit der Bouillon in einem Cutter oder einer Küchenmaschine zu einem Püree verarbeiten.

### Schritt 2

Ingwer und Knoblauch mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki vermischen und den Rosenkohl damit benetzen. Für ca. 10 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 180 °C Umluft backen.

### Schritt 3

Kabeljaufilet, Kikkoman Sojasauce, Kikkoman geröstetes Sesamöl, Schnittlauch, Chili und Stärke vermischen. Ca. 50 g schwere Hacktätschli daraus formen, in Sesam wenden und in etwa 175 °C heissem Öl 3 – 4 Minuten goldbraun ausbacken.

### Schritt 4

Kokoschips in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Blumenkohlpüree auf die Teller geben und mit den Fisch-Hacktätschli toppen. Teriyaki Rosenkohl dazu anrichten und mit Kokoschips, Limettenspalten, Granatapfelkernen und Koriander garniert servieren.

| | |
|---|---|
| **15 g** | Koriander |