KIKKOMAN

Korean-style Corn Dog mit Zitrus-Mayo

Gesamtzeit **78 Min.** **75 Min.** Vorbereitungszeit **3 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Fisch:

1.7 kg	Kabeljau ohne Haut
200 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl
20	Schaschlikspiesse

Für die 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 Zwiebeln, fein gehackt
2 g	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
1.5 g	Chilipulver

Für den 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

Für die Deko:

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

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fisch in gleichmässige Würfel (ca. 4 x 4 cm) schneiden. In einer Schüssel mit Kikkoman Poke Sauce für 15 Minuten marinieren. Je Spiess ca. 85 g Fisch (3 – 4 Stücke) auf einen Spiess stecken. Bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Schritt 2

Für den Dip Kikkoman Poke Sauce, Mayonnaise, Zitronenschale, Zwiebeln, Schnittlauch und Chilipulver vermischen und dann kaltstellen.

Schritt 3

Für den Backteig Mehl, Maisgriess, Zucker, Backpulver und Salz vermischen und anschliessend mit Milch zu einem glatten Teig rühren.

Schritt 4

Zerkleinere die Cornflakes und Reisflocken grob in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz und gib sie in eine flache Schüssel.

Schritt 5

Erhitze das Öl auf 175 °C. Tupfe die Fischspiesschen leicht trocken, tauche sie in den Teig und wälzle sie anschliessend in der Cornflakes-Mischung. Frittiere sie im heissen Öl ca. 3 Minuten goldbraun.

Schritt 6

Servieren Sie zwei Corn Dogs pro Teller, beträufeln

Sie sie mit etwas Sauce und garnieren Sie sie mit Schnittlauch, Sesamsamen und einer Zitronenscheibe.