KIKKOMAN

Umami Polenta-Pommes mit Zitrus-Mayo

Gesamtzeit **20 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit **180-240 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Pommes:

1 l	Wasser oder Gemüsebouillon
400 g	Maisgriess
75 g	Parmesan, gerieben
15 g	Trüffelpaste
55 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 g	Pfeffer, gemahlen
	Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für die 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

Schritt 1

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

Schritt 2

Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes 1/1 GN-Blech giessen, verstreichen und 3 – 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schritt 3

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.

Schritt 4

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

Schritt 5

Pommes mit Mayo, Zitronenspalten und Rauchsalz getoppt servieren.