KIKKOMAN

Asiatische Austern in Teriyaki-Dressing

Gesamtzeit **20 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Austern:

6	frische rohe Austern

Für das Dressing:

2 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 EL	Reisessig
1 EL	Honig
0.25 TL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
0.5	Schalotte
0.5 TL	gehackter Knoblauch
1 TL	eingelegter Ingwer (wie für Sushi)

Für die Scharlotten:

2	grosse Schalotten
500 ml	Speiseöl
2 Prisen	Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

6 frische rohe Austern

Die Austern mit einem Austernmesser öffnen. Sehr vorsichtig vorgehen, um Verletzungen der Hände zu vermeiden.

Am besten ist es, den Fischhändler die Austern öffnen zu lassen.

Schritt 2

2 EL Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 EL** Reisessig - **1 EL** Honig - **0.25 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0.5** Schalotte - **0.5 TL** gehackter Knoblauch - **1 TL** eingelegter Ingwer

Die Kikkoman Teriyaki-Marinade, den Reisessig, Honig und das Kikkoman Sesamöl mischen.

Dann die Schalotte und den Ingwer so fein wie möglich hacken und zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch hinzufügen.

Gut mischen und das Dressing ist fertig.

Schritt 3

2 grosse Schalotten - **500 ml** Speiseöl - **2 Prisen** Salz

Die Schalotten in gleichmässige Scheiben schneiden und auf ein Papiertuch legen.

Nun mit zwei Prisen Salz bestreuen und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen, damit das Salz die Feuchtigkeit aus den Schalotten zieht.

Das Öl in einem Topf oder Wok erhitzen. Die Schalotten in das Öl geben und frittieren, bis sie goldbraun sind.

Dann aus dem Öl nehmen, auf einem trockenen Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Schritt 4

Die Austern mit 1 bis 2 Teelöffeln Dressing und den knusprigen Schalotten servieren.