

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2026 ▪**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Amir Ben Salem

Okonomiyaki 2.0

Zutaten für zwei Personen

Für die Okonomiyaki-Sauce:

2 EL Tomatenmark
 2 EL Dashi
 1 ½ EL Sojasauce
 1 EL Worcestershiresauce
 2 TL Mirin
 1 TL Reisessig
 1 EL flüssiger Honig
 1 EL Ras el-Hanout

Das Tomatenmark in einer Pfanne anrösten, alle weiteren Zutaten hinzugeben und alles zu einer Sauce vermengen.

Für die Mayonnaise:

2 Eier
 1 TL mittelscharfer Senf
 1 TL Reisessig
 100 ml neutrales Pflanzenöl
 Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen. Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb, Vollei, Senf und Reisessig mit einer Prise Salz vermengen langsam unter mixen das Öl einfließen lassen bis die Mayonnaise emulgiert.

Für den Pfannkuchenteig:

2 große Streifen Rinder-Bacon
 300 g Spitzkohl
 2 Frühlingszwiebeln
 150 g Scamorza affumicata (geräuchert)
 2 Eier
 100 ml Dashi
 Chinesisches Sesamöl, zum Anbraten
 150 g Mehl, Type 405
 1 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl und Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden.

Mehl mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Dashi verrühren. Eier untermengen und Frühlingszwiebel und Spitzkohl unterheben. Scamorza in größere Stücke schneiden und direkt unter den Teig heben, so dass er beim Braten leicht schmilzt und cremige Käse-„Inseln“ entstehen.

Pfanne vorheizen, Sesamöl darin erhitzen und den Pfannkuchenteig in zwei Portionen in die Pfanne geben. Baconstreifen auf die Masse legen. Nach ein paar Minuten wenden und ausbacken.

Für die Garnitur:

1 Handvoll Bonitoflocken
 Mayonnaise, von oben
 Okonomiyaki-Sauce, von oben

Fertigen Okonomiyaki mit Mayonnaise, Sauce und Bonitoflocken garnieren und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.