▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2022 ▪
„Katerfrühstück“ mit Johann Lafer

Berta Carrasco Grau

Okonomiyaki: Japanischer Pfannkuchen mit Toppings

Zutaten für zwei Personen

Für den Okonomiyaki:
60 g Okonomiyaki-Mehl
1-2 Eier
240 g Weißkohl
200 g Schinkenspeckwürfel
Pflanzenöl, zum Anbraten

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Okonomiyaki-Mehl mit 80 ml Wasser und einem Ei verrühren. Weißkohl in 5x5 mm große Stücke schneiden und dazugeben, dann Speckwürfel unterrühren. Je nach Konsistenz ein zweites Ei hinzufügen. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben. Die Hälfte der Masse in die Pfanne geben und plattdrücken, um einen Pfannkuchen zu erzeugen. Den Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach das Ganze mit der anderen Hälfte wiederholen.

Für die Sauce:
3,5 EL Worcestershiresauce
2 EL Austernsauce
3,5 EL Zucker
4 EL Ketchup

Worcestershiresauce, Austernsauce, Zucker und Ketchup miteinander verrühren und beiseitestellen.

Für die Mayonnaise:
1 Ei
1 Zitrone
200 ml Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle

Ei, etwas Zitrone, Salz und Öl in ein langes Gefäß füllen. Mit dem Stabmixer ganz vorsichtig von unten nach oben mixen, bis eine Emulsion erfolgt.

Für die Toppings:
1 Handvoll Katsuobushi (Bonitoflocken)
1 Handvoll Beni Shoga (eingelegter roter Ingwer)
1 EL Aonori (Seetangpulver)
2 Lauchzwiebel

Lauchzwiebel in 1 cm breite Ringe schneiden.

Für die Fertigstellung:

Den fertigen Okonomiyaki mit der Okonomi-Sauce bestreichen. Mayonnaise in eine Tube füllen und im Zick-Zack-Muster auf dem Okonomiyaki verteilen. Katsobushi mittig in Streifenform platzieren und Beni Shoga darauf verteilen. Aonori darüber zerstreuen. Abschließend mit Lauchzwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.