

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Mai 2026**
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Marcel Schwetschenau

Takoyaki mit Teriyakisauce und Asia-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für die Takoyaki:

100 g vorgegartener Oktopus
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 2 Eier
 200 ml Dashi
 2 EL Fischsauce
 2 EL Sesamöl
 Neutrales Öl, zum Ausbacken
 80 g Mehl
 ½ TL Backpulver

Die Eier aufschlagen und verquirlen. Mehl und Backpulver einarbeiten und mit Dashi zu einem glatten, eher dünnflüssigen Teig verrühren. Bei Bedarf durch ein Sieb passieren. Mit Fischsauce und Sesamöl abschmecken. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Oktopus in kleine Würfel schneiden. Takoyaki-Maker vorheizen und die Mulden mit Öl benetzen. Frühlingszwiebeln und Oktopus kurz darin anbraten. Teig einfüllen, dabei etwas Platz zum Aufgehen lassen. Mit Holzspieß die Halbkugeln regelmäßig drehen, bis sich runde Kugeln formen. So lange backen, bis sie rundum goldbraun sind.

Für die Dashi-Brühe:

3 Blätter Kombu-Alge

300 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze auf 60-80° erhitzen. Alge zurecht schneiden und bei konstanter Temperatur ziehen lassen.

Für die Teriyakisauce:

100 g Knollensellerie
 2 Möhren
 ½ weiße Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 10 g Ingwer
 200 ml Sojasauce
 100 ml Mirin
 40 ml Sake
 40 ml Dashi-Brühe, von oben
 Öl, zum Anbraten
 Speisestärke, nach Bedarf
 100 g brauner Zucker

Gemüse waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Ingwer schälen, alles fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer anbraten. Mit Sojasauce, Mirin, Sake und Dashi auffüllen. Zucker zugeben und die Sauce um etwa die Hälfte reduzieren. Durch ein Sieb passieren und bei Bedarf mit angerührter Speisestärke leicht abbinden.

Für die Asia-Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
 1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 2 TL Reisessig
 1 gestr. TL helle Misopaste
 200 ml neutrales Öl
 1 Prise Salz

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf, Reisessig, Misopaste, 1-2 TL Zitronensaft und Salz verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl langsam einarbeiten, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit fein gehackten Noristreifen und
1 Noriblatt Igwer garnieren und servieren.
2 EL eingelegter Ingwer



Laut WWF ist **Oktopus** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand April 2026*):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27: Östlicher Ärmelkanal (ICES 7.d-e), Reusen (Fallen)