

Veganer Okonomiyaki mit Tofu, Mayonnaise, Barbecue-Soße

Für zwei Personen

Für den Okonomiyaki:

100 g geräucherter Tofu	1/8 Weißkohl	1 Frühlingszwiebel
1 Ei, Größe M	1 TL Sesam	100 g Yams-Wurzel
1 -2 TL Sojasauce	Sriracha	Sesamöl
100 g Weizenmehl		

Für japanische Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
1-2 TL Honig	1 EL Reissig	1 EL Sojasauce
180 g neutrales Öl	1 Prise Salz	

Für japanische Barbecuesauce:

2-3 kleine Knoblauchzehen	5 cm Ingwer	80 ml Sojasauce
1 EL Reissig	1 EL Sriracha	1 EL geröstetes Sesamöl
1 EL Maisstärke	1 EL brauner Zucker	

Für die Garnitur:

1 Noriblatt	Weißkohl (von oben)	1 TL Sesam
-------------	---------------------	------------

Für den Okonomiyaki:

Den Tofu in kleine Stücke schneiden, kurz in Sesamöl anbraten, danach abfetten. 150 ml Wasser mit dem Mehl in einer Schale mischen.

Weißkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Etwas für die Garnitur beiseitelgen. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Yams-Wurzel reiben. Im Anschluss Tofu, Weißkohl, Frühlingszwiebel, Ei, Sesam, Yams-Wurzel, Sojasauce und Sriracha in die Schale geben und alles gut durchmengen.

Sesamöl in der Pfanne erhitzen, die gesamte Mischung gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 4-6 Minuten von jeder Seite braten.

Für japanische Mayonnaise:

Zitrone achteln und Saft eines Achtels ausdrücken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zitronensaft, Ei, Senf, Honig, Reissig, Sojasauce und Salz in einem hohen Gefäß mischen. Mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl zugeben.

Für japanische Barbecuesauce:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und hacken.

Knoblauch, 2 Esslöffel Ingwer, Sojasauce, Reissig, Sriracha, Sesamöl, Zucker und 2 Esslöffel Wasser in einem Topf mischen, langsam erhitzen und mit Stärke abbinden.

Für die Garnitur:

Noriblatt in sehr feine Streifen schneiden. Weißkohl (s.o.), Nori-Blatt und Sesam als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Oltrogge am 26. Januar 2022