

Japanischer Pfannkuchen mit Okonomi-Soße, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Okonomiyaki:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	250 g Champignons	1 Frühlingszwiebel
50 g eingel. roter Ingwer	1 Ei	2 TL Sojasauce
Sesamöl	100 g Okonomiyakiko (Mehl)	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Okonomi-Sauce:

3 EL Worcestershiresauce	3 EL Ketchup	1 EL Sojasauce
2 EL Austernsauce	2 EL Zucker	

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{4}$ Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL Senf
1 EL Reissig	1 EL Sojasauce	1 TL Honig
180 g neutrales Öl	1 Prise Salz	

Für die Garnitur:

1 EL eingel. roter Ingwer	2 EL Aonori (Algenflocken)
---------------------------	----------------------------

Für das Okonomiyaki:

Die Pilze in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten. Spitzkohl in dünne Streifen schneiden und waschen.

Frühlingszwiebel waschen und in kleine Ringe schneiden.

Das Mehl zusammen mit 100 ml Wasser und dem Ei in einer Schüssel verrühren.

Anschließend Spitzkohl, Pilze, eingelegten Ingwer, Frühlingszwiebel und Sojasauce in den Teig geben und alles vermengen.

Mit Pfeffer, Muskat und evtl. Salz oder noch weiterer Sojasauce abschmecken. Die Okonomiyaki-Masse gleichmäßig in einer Pfanne verteilen und in Sesamöl von beiden Seiten jeweils 4-6 Minuten anbraten.

Für die Okonomi-Sauce:

Alle Zutaten in ein Gefäß geben und mit dem Stabmixer verrühren. Die fertige Sauce in eine Spritzflasche füllen.

Für die japanische Mayonnaise:

Zitrone halbieren und 1 EL Saft auspressen. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben, den Stabmixer hineingeben und langsam nach oben ziehen bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz erreicht hat. In eine Spritzflasche abfüllen.

Für die Garnitur:

Pfannkuchen auf Tellern anrichten. Die Okonomi-Sauce und die Mayonnaise in einem Gittermuster darauf anrichten. Am Ende mit eingelegtem roten Ingwer und Aonori garnieren.

Tanja Rauscher am 13. März 2025