

geben.

Für die Barbecue-Sauce:

Alle Zutaten gemeinsam mit $1 \frac{1}{2}$ TL Wasser in einen Mixer geben und solange mixen, bis eine glatte Sauce entstanden ist.

Für die Mayonnaise:

Ein Ei trennen und nur das Eigelb verwenden. Das zweite Ei, Eigelb und die anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben.

Mit Mixer vermengen und dabei kontinuierliche, langsame Bewegungen nach oben und unten machen.

Für den Spitzkohlsalat:

Kohl in feine Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und mit der Hand kräftig durchkneten.

Sojasauce, Mirin, Reisessig, Sesamöl und gerösteten Sesam in einer separaten Schüssel verrühren. Das Dressing über den Kohl geben und gut vermischen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Die Takoyaki auf einen Teller legen und mit Streifen von BBQ-Sauce und Mayonnaise überziehen. Mit Algenflocken und den fein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren und das Gericht servieren.

Christian Luckas am 09. April 2025