

Korean Corn Dog

Gesamtzeit **78 Min.** 75 Min. Vorbereitungszeit **3 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Fisch:

1,7 kg Kabeljau, ohne Haut
200 ml Kikkoman Sauce für Poke-
Fischsalat auf Basis von
Sojasauce und Sesamöl
20 Schaschlikspieße

Sauce:

150 ml Kikkoman Sauce für Poke-
Fischsalat auf Basis von
Sojasauce und Sesamöl
500 g Mayonnaise
1,5 g Zitronenschale, gerieben
100 g rote Zwiebel, fein
gehackt
2 g Schnittlauch, in Röllchen
1,5 g Chilipulver

Backteig:

200 g Weizenmehl, Typ 405
100 g Maisgrieß
12,5 g Zucker
3,75 g Backpulver
25 g Salz
375 ml Milch, 3,5 %
250 g Cornflakes
200 g Reisflocken
2 l Öl, zum Frittieren

Deko:

1 g Schnittlauch, in Röllchen
10 g schwarzer Sesam
10 Zitronenspalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Fisch in gleichmäßige Würfel (4 x 4 cm) schneiden. In einer Schüssel mit Kikkoman Sauce für Poke Bowls 15 Minuten marinieren. Jeweils 3 bis 4 Fischstücke (zusammen 85 g) auf einen Spieß stecken und bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Schritt 2

Für den Dip Kikkoman Sauce für Poke Bowls, Mayonnaise, Zitronenschale, Zwiebel, Schnittlauch und Chilipulver vermischen und kaltstellen.

Schritt 3

Für den Backteig Mehl, Maisgrieß, Zucker, Backpulver und Salz vermengen und anschließend mit Milch zu einem glatten Teig rühren.

Schritt 4

Cornflakes und Reisflocken in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz grob zerkleinern und in eine flache Schüssel geben.

Schritt 5

Öl auf 175 °C vorheizen. Die Fischspieße abtupfen, in den Backteig tauchen und anschließend in der Cornflakes-Mischung wenden. Im heißen Öl 3 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind.

Schritt 6

Je zwei Corn Dogs auf einem Teller servieren,

etwas Sauce darüber verteilen und mit Schnittlauch, Sesam und einer Zitronenspalte garnieren.