

Vegane Fish & Chips mit Sellerie und Erbsen

Gesamtzeit **80 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Fisch:

1 kg	Knollensellerie, in Scheiben (1 cm)
2 l	Gemüsebrühe
50 g	Nori-Algenblätter
5 g	Pimentbeeren
1 g	Lorbeerblätter
5 g	Koriandersamen
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
1 l	Pflanzenmilch, ungesüßt (z. B. Soja, Reis)
100 g	Weizenmehl
2 g	Pfeffer, gemahlen (optional)
10 g	Fischgewürz (optional)
100 ml	Pflanzenöl, zum Braten (z. B. Rapsöl)

Für die Erbsen:

1 kg	Erbsen, tiefgekühlt
2 g	Salz
50 ml	<u>Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
50 ml	Olivenöl

Für den Dip:

50 g	Mayonnaise, vegan
400 g	Joghurt, vegan
30 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
0,5 g	Paprikapulver, scharf, oder Chiliflocken
20 ml	Zitronensaft
40 g	Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Sellerie in Gemüsebrühe mit 20 g Nori-Algen, Pimentbeeren, Lorbeer, Koriandersamen und Kikkoman Sojasauce 15 bis 20 Minuten kochen. Der Sellerie sollte weich sein. Die Brühe abgießen und die Selleriescheiben auf einen Teller geben.

Schritt 2

20 g Nori-Algen mit einer Schere in 3 bis 5 cm lange Streifen schneiden.

Schritt 3

Erbsen ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Nach dem Abkühlen Kikkoman Ponzu Zitrone und Olivenöl hinzufügen und glatt pürieren.

Schritt 4

Mayonnaise mit Joghurt, Kikkoman Sojasauce, Paprikapulver oder Chiliflocken, Zitronensaft und Schnittlauch verrühren.

Schritt 5

Aus den Selleriescheiben Fischformen ausstechen oder in Fischstäbchen-ähnliche Rechtecke schneiden.

Schritt 6

Pflanzenmilch in eine Schüssel gießen. In einer zweiten Schüssel Mehl mit Pfeffer vermengen, 10 g Nori-Algen fein hacken und hinzufügen. Fischgewürz zugeben (optional) und gut mischen.

Zusätzlich:

1 kg Pommes frites,
tiefgekühlt

Schritt 7

Einen Nori-Streifen in der Pflanzenmilch einweichen und dann um ein Stück Sellerie wickeln. In Mehl wenden, nochmal in die Pflanzenmilch tauchen und wieder in Mehl wenden. Für alle Selleriestücke wiederholen.

Schritt 8

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Selleriestücke hineingeben und 3 bis 5 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.

Schritt 9

Pommes frites nach Packungsanweisung frittieren oder im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Schritt 10

Den gebratenen Sellerie mit dem Erbsenpüree, der Sauce und den Pommes frites servieren.