

# Knusprige Fisch-Takoyaki mit Teriyaki-Erdnuss-Dip

Gesamtzeit **95 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit 60 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**4.019 kJ / 960 kcal**

Fett: **70,2 g**  
Kohlenhydrate: **55,8 g**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

### Takoyaki

**100 g** Weizenmehl  
**30 g** Speisestärke  
**0,5 TL** Backpulver  
**40 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**1** Ei  
**50 ml** Dashi-Brühe  
**200 g** weißes Fischfilet (z. B.  
Kabeljau, Seebrasse,  
Wolfsbarsch)  
**150 ml** Öl zum Braten  
**Sauce:**  
**80 ml** Kokosmilch  
**70 g** Erdnussbutter  
**30 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**20 ml** Reisessig  
**0,5 TL** Knoblauchgranulat  
**Topping:**  
**1 TL** gehackter Schnittlauch

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**100 g** Weizenmehl - **30 g** Speisestärke - **0,5 TL**  
Backpulver - **40 ml** Kikkoman natürlich gebraute  
Sojasauce - **1** Ei - **50 ml** Dashi-Brühe - **200 g**  
weißes Fischfilet (z. B. Kabeljau, Seebrasse,  
Wolfsbarsch)  
Dashi-Brühe nach Anweisung zubereiten und  
abkühlen lassen.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kikkoman  
Sojasauce, Ei und die abgekühlte Dashi-Brühe in  
einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Das Fischfilet fein hacken und unter den Teig  
heben. Masse in Eiswürfelformen (2 x 2 cm) füllen  
und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

### Schritt 2

**Sauce:**  
**80 ml** Kokosmilch - **70 g** Erdnussbutter - **30 ml**  
Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **20 ml**  
Reisessig - **0,5 TL** Knoblauchgranulat  
Die Zutaten vermischen und köcheln, bis sie zu  
einer Sauce eindicken.

### Schritt 3

**150 ml** Rapsöl - **1 TL** gehackter Schnittlauch  
Die angefrorenen Takoyaki in heißem Öl  
ausbacken, bis sie goldbraun sind.  
Auf einem Teller anrichten und dazu in einem  
Schüsselchen die mit Schnittlauch garnierte Sauce  
servieren.