

# Knusprige Muscheln Buffalo Style mit Ponzu und Chili-Glasur

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 15 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

2 Portion(en)

### Für die Muscheln:

**400 g** frische Venusmuscheln  
**1 l** Wasser

### Für die Sauce:

**500 ml** Speiseöl  
**4 EL** Mehl  
**4 EL** Kartoffelstärke oder Speisestärke  
**1 TL** geräuchertes Paprikapulver  
**1 TL** Knoblauchpulver  
**1 TL** Kreuzkümmel  
**0,25 TL** Backpulver  
**0,5 TL** Salz  
**3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack  
**1 EL** Sriracha  
**1 EL** Ketchup  
**0,5** Limette  
**0,5** Zitrone  
**Zum Garnieren:**  
**2** Frühlingszwiebeln  
Etwas Koriander zum Bestreuen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**400 g** frische Venusmuscheln - **1 l** Wasser

Die Muscheln in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Wenn sich die Muscheln geöffnet haben (nach ca. 5 bis 7 Minuten), die Muscheln abgießen und 3 bis 4 Minuten abkühlen lassen.

Dann das Muschelfleisch aus der Schale lösen und beiseite stellen.

### Schritt 2

**500 ml** Speiseöl - **4 EL** Allzweckmehl (glatt) - **4 EL** Kartoffelstärke oder Speisestärke - **1 TL** geräuchertes Paprikapulver - **1 TL** Knoblauchpulver - **1 TL** Kreuzkümmel - **0,25 TL** Backpulver  
Zuerst das Speiseöl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf 180 Grad erhitzen.

Dann die restlichen Zutaten für diesen Schritt mischen, bis sie gut vermischt sind.

$\frac{1}{4}$  dieser Trockenmischung in eine andere Schüssel geben und mit 1 bis 2 EL kaltem Wasser verrühren, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist.

Nun die Venusmuscheln in den Teig geben, gut vermischen und dann in die restliche Trockenmischung geben.

Darauf achten, dass alle Muscheln mit einer schönen Kruste überzogen sind.

Die Muscheln im vorgewärmten Öl etwa 2 bis 3 Minuten frittieren, bis sie schön goldbraun sind.

Danach die Muscheln auf einem Papiertuch abtropfen lassen.

### **Schritt 3**

**3 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **1 EL** Sriracha - **1 EL** Ketchup - **0,5** Limette - **0,5** Zitrone  
Die Schale der halben Limette und Zitrone dünn abreiben.

Nun die Schalen mit Kikkoman Ponzu Würzsauce, Sriracha und dem Ketchup zu einer Sauce vermischen.

### **Schritt 4**

**2** Frühlingszwiebeln - Etwas Koriander zum Garnieren

Die gebratenen Venusmuscheln mit der Sauce beträufeln und mischen, bis alle Muscheln gut glasiert sind.

Dann die Frühlingszwiebeln schneiden und zusammen mit den Korianderblättern über die Muscheln streuen.