

Tempura Cakes mit Thunfisch und Mais



Zutaten für 4 Personen

1 Dose Thunfisch im Saft
100 g Mais (Konserve)
1 Schalotte
0,5 TL Fischbouillon
70 g Weizenmehl Typ 405
1 Eigelb
100 ml Eiswasser
5 ml Zitronensaft
einige Tropfen TABASCO® Pepper Sauce

Aurora-Sauce:

100 ml Ketchup
100 ml Mayonnaise
20 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zubereitung

1. Die Schalotte fein hacken und mit etwas Weizenmehl bestreuen. Den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen.
2. Das Eigelb mit dem Eiswasser mischen und das restliche Weizenmehl unterheben, aber keine Masse anrühren. Die Schalotte, den Thunfisch und den Mais unterheben. Kleine Fladen bei 170° C frittieren.
3. Die Aurora-Sauce anrühren und dazu servieren.

Guten Appetit!