

Pfannkuchen mit Okonomi-Soße, japanischer Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Okonomi-Sauce:

3 EL Ketchup 3 EL vegane Worcestersauce 2 EL vegane Austernsauce
1 EL Sojasauce 2 EL Zucker

Für den Pfannkuchen:

100 g geräucherter Tofu $\frac{1}{2}$ Spitzkohl 1 Frühlingszwiebel
2 Eier, Größe M 130 g Weizenmehl 2 EL Kartoffelmehl
180 ml Gemüsefond 1 TL Sesam 50 g eingel., roter Ingwer
2 TL Sojasauce $\frac{1}{2}$ TL Backpulver 1 TL Zucker
1 TL Salz Sriracha-Gewürz Sesamöl
Muskatnuss Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, davon Saft 1 Ei 1 TL Senf
1-2 TL Honig 1 EL Reissessig 1 EL Sojasauce
180 g neutrales Öl 1 Prise Salz

Für die Garnitur:

20 g eingel. roter Ingwer 1 EL getrock. Seetang

Für die Okonomi-Sauce:

Alle Zutaten in einen Topf geben und mit einem Mixstab verrühren.

Danach in eine Spritzflasche füllen.

Für den Pfannkuchen:

Tofu in kleine Stücke schneiden, kurz in Sesamöl anbraten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

180 ml Gemüsefond mit dem Mehl und dem Kartoffelmehl in einer Schale mischen. Eier hinzufügen. Wirsingkohl putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Etwas für die Garnitur beiseitelegen. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Im Anschluss Tofu, Weißkohl, Frühlingszwiebel, Sojasauce und roter Ingwer in die Schale geben und alles gut durchmengen.

Sesamöl in der Pfanne erhitzen, die gesamte Mischung gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 4-6 Minuten von jeder Seite braten.

In dieser letzten Minute den Teig mit Okonomi-Sauce bestreichen.

Anschließend auf einen Teller legen.

Für die japanische Mayonnaise:

Zitrone halbieren und ca. einen Esslöffel Saft auspressen. Ei, Zitronensaft, Senf und Honig in einem hohen Gefäß mischen. Mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl zugeben. Mit Reissessig, Sojasauce und Salz abschmecken.

Pfannkuchen mit der Mayonnaise garnieren.

Für die Garnitur:

Pfannkuchen mit Ingwer und Seetang garnieren.

Marie-Louise Hüneke am 01. März 2023