KIKKOMAN

Knusprige Muscheln im “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 (glatt)
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** Mehl (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 °C erhitzen.

Dann die restlichen Zutaten gut mischen.

¼ 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 mischen und zuletzt die restliche Trockenmischung hinzufügen.

Darauf achten, dass alle Muscheln eine schöne Kruste aufweisen.

Die Muscheln im heißen 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 fein reiben.

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 durchmischen, bis alle Muscheln gut glasiert sind.

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