

Panko-Bitterballen mit buntem Salat

Gesamtzeit **165 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit 10 Min. Kochzeit 130 Min. Abkühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

4.024 kJ / 969 kcal

Fett: **71,9 g** Eiweiß: **27,3 g**

Kohlenhydrate: **50,3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Joppie-Sauce:

80 g Mayonnaise
0,25 Zwiebel, gewürfelt
1 TL Kikkoman Sauce für Reis
- süß

0,5 TL Currypulver
3 Prisen Pfeffer aus der Mühle

Für den Ponzu-Senf:

2 EL Senf
2 TL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack

Für die Bitterballen:

1 EL Butter
1 EL Weizenmehl (Type 405)
2 EL Kikkoman Konzentrierte
Ramen Suppenbasis -
Shoyu (Sojasauce)
Geschmack
60 ml Schlagobers
2 EL Wasser
1 TL Petersilie, gehackt
0,25 kleine Zwiebel, gewürfelt
2 Prisen Pfeffer aus der Mühle
3 Prisen Muskat
150 g Rindsfaschiertes

Für die Panade:

1 kleines Ei
2 EL Weizenmehl (Type 405)
80 g Kikkoman Panko -
Knuspriges Paniermehl
nach japanischer Art

ZUBEREITUNG

Schritt 1

80 g Mayonnaise - **0,25** Zwiebel, gewürfelt - **1 TL**
Kikkoman Sauce für Reis - süß **0,5 TL** Currypulver -
3 Prisen Pfeffer aus der Mühle - **2 EL** Senf - **2 TL**
Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und
Essig, mit Zitronengeschmack

Für die Joppie-Sauce Mayonnaise mit Zwiebel und
Kikkoman Sauce für Reis vermengen und mit Curry
und Pfeffer abschmecken. Für den Ponzu-Senf
Senf mit Kikkoman Ponzu Zitrone verrühren.

Schritt 2

1 EL Butter - **1 EL** Weizenmehl (Type 405) - **2 EL**
Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis -
Shoyu (Sojasauce) Geschmack - **60 ml** Schlagobers
- **2 EL** Wasser - **1 TL** Petersilie, gehackt - **0,25**
kleine Zwiebel, gewürfelt - **2 Prisen** Pfeffer aus der
Mühle - **3 Prisen** Muskat

Butter in einem Topf erhitzen, mit Mehl bestäuben
und anschwitzen. Kikkoman Ramen
Suppenbasis, Schlagobers und Wasser angießen,
aufkochen, mit Petersilie und Zwiebel verfeinern
und mit Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 10
Minuten abkühlen lassen.

Schritt 3

150 g Rindsfaschiertes
Faschiertes unter die Sauce mengen, evtl.
nochmal abschmecken und ca. 2 Stunden kalt
stellen.

Schritt 4

1 kleines Ei - **2 EL** Weizenmehl (Type 405) - **80 g**
Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach
japanischer Art - Fett zum Frittieren/Ausbacken

Fett zum
Frittieren/Ausbacken

Für den Salat:

1 Bund Bund Radieschen
1 Mini- oder Snackgurke
50 g Sprossen (optional)
2 TL Kikkoman geröstetes
Sesamöl
2 EL Kikkoman Ponzu -
Würzsauce mit Sojasauce
und Essig, mit
Zitronengeschmack
3 Prisen Pfeffer aus der Mühle
Zum Servieren:
1 EL Senf

Ei in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.
Mehl und Kikkoman Panko getrennt ebenfalls in
tiefe Teller geben. Aus dem gemischten
Faschierten mit angefeuchteten Händen kleine
Bällchen formen (Ø ca. 3 cm), diese zuerst in Mehl,
dann in Ei und zum Schluss in Kikkoman Panko
wenden. Die Bitterballen portionsweise im
erhitzten Fett in einer Fritteuse ca. 5 Minuten
goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen
lassen.

Schritt 5

1 Bund Bund Radieschen - **1** Mini- oder
Snackgurke - **50 g** Sprossen (optional) - **2 TL**
Kikkoman geröstetes Sesamöl - **2 EL** Kikkoman
Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit
Zitronengeschmack - **3 Prisen** Pfeffer aus der
Mühle - **1 EL** Senf

Radieschen und Gurke in feine Streifen schneiden,
mit Sprossen (wenn gewünscht), Kikkoman
Sesamöl und Kikkoman Ponzu Zitrone vermischen
und mit Pfeffer würzen. Den Salat mit den
Bitterballen auf Tellern anrichten und mit den Dips
und Senf servieren.