KIKKOMAN

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 mischen, nach Belieben 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.