

# Tempura Cakes mit Thunfisch und Süßmais

## ZUTATEN

4 Portion(en)

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>1</b>            | Dose Thunfisch im Saft<br>(180 g)                       |
| <b>100 g</b>        | Mais aus der Dose                                       |
| <b>1 Stück</b>      | Schalotte   |
| <b>0,5 TL</b>       | Fisch- oder<br>Gemüsebouillon                           |
| <b>70 g</b>         | Weizenmehl Typ 405                                      |
| <b>1 Stück</b>      | Eigelb  |
| <b>100 ml</b>       | Eiswasser   |
| <b>Aurora sauce</b> |   |
| <b>100 g</b>        | Ketchup   |
| <b>100 g</b>        | Mayonnaise  |
| <b>20 ml</b>        | <u>Kikkoman natürlich<br/>gebraute Sojasauce</u>        |
| <b>5 ml</b>         | Zitronensaft<br>einige Tropfen<br>TABASCO® Pepper Sauce |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Die Schalotte fein hacken und mit Weizenmehl bestreuen. Den Thunfisch und den Mais abtropfen lassen. Das Eigelb mit dem Eiswasser mischen und das Weizenmehl unterheben, aber keine Masse anrühren. Schalotte, Thunfisch und den Mais unterheben.

### Schritt 2

Kleine Fladen bei 170 °C frittieren. Mit der Aurora-Sauce servieren.