



[www.gewuerzkarawane.de](http://www.gewuerzkarawane.de)

## Unechte Seeigel

Zwar erfordert es viel Arbeit, die »Seeigel« herzustellen, aber das Resultat versöhnt. Schließlich sehen sie nicht nur gut aus, sie schmecken auch hervorragend.

Vorbereitung:

Die Maronen auf der Unterseite einmal tief einschneiden und in einem kleinen Topf mit Wasser (die Maronen müssen gerade bedeckt sein) zum Kochen bringen. Nach drei Minuten die Maronen aus dem Wasser nehmen und die Schale entfernen. Nun die geschälten Maronen nochmals in ausreichend Wasser 20 Minuten leicht kochen. Anschließend die Maronen mit zwei Eßlöffeln kaltem Wasser und einem Eßlöffel Zucker auf kleiner Flamme so lange köcheln lassen, bis sie weich sind. Den Kombu 20 Minuten in etwa 80 ml Wasser einweichen und anschließend 10 Minuten aufkochen, danach mit dem Mehl in einem Mörser zu einer Paste verrühren und beiseite stellen. Die Shrimps mit dem Passierstab oder im Mixer pürieren und anschließend das Salz, Mirin, das Eiweiß und vier Eßlöffel der Kombu-Paste untermischen. Leicht aufschlagen, bis eine sämige Masse entsteht. Die Radieschen zu glatten Kugeln von etwa einem Zentimeter Durchmesser schneiden. Aus der Shrimps-Mischung zwölf Bällchen formen und in deren Mitte jeweils eine Radieschenkugel setzen. Die Somen ausbreiten und die Kugeln so lange darin wälzen, bis ein stacheliger Igel entsteht.

Zubereitung:

Öl in einer Friteuse auf 190 Grad erhitzen und die »Igel« darin zwei bis drei Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Servieren:

Die »Igel« am Rücken vorsichtig öffnen und die Radieschenkugeln entfernen, statt dessen jeweils eine Marone hineinsetzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und genießen.

Zutaten:

- 12 Maronen
- 1 EL Zucker
- 6x6 cm Kombu
- 30 g Mehl
- 700 g Shrimps
- Salz
- 1 EL Mirin
- 1 Eiweiß

- 12 Radieschen
- 100 g Somen
- Öl