

Carpaccio von der Eismeerforelle

Brioche/Dashimayo/Chili/Ponzu

(2 Personen)

150g Eismeerforelle

50g Brioche

40g Butter

-Den Brioche würfeln und in der Butter goldbraun ausbacken, auf ein Küchentuch legen und salzen.

Dashimayo:

25ml Wasser

Saft von 2 Limetten

30g Dashi Granulat

10g Senf

3 Eigelb

45g geröstetes Sesamöl

250g Rapsöl

Salz

-Das Wasser mit Limettensaft und Dashi aufkochen und auf ca. 50ml reduzieren, erkalten lassen.

Mit Senf und Eigelb aufschlagen, bis die Masse schaumig wird. Nach und nach Sesamöl und Rapsöltropfenweise einschlagen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Ponzu:

50ml Sojasauce

50ml Limettensaft

50ml Orangensaft

50ml Zitronensaft

-Alles mischen und kurz aufkochen dass sich alles länger hält.

Nach dem erkalten mit 50ml Limonen Olivenöl aufmixen und mit Zucker abschmecken.

-Die Eismeerforelle in dünne Scheiben schneiden und einmal plattieren, neben einander legen und mit der Ponzu marinieren.

Gebackene Brioche Würfel verteilen, Dashimayo verteilen und mit etwas Sesam, Schnittlauch, Koriander und Peperoni garnieren.

