



BRENNERS PARK-HOTEL & SPA BADEN-BADEN



ROH MARINIERTER HAMACHI MIT INGWER, LIMONE, SOJAGLACE UND WASABI

Zutaten für 6 Personen:

FÜR DEN HAMACHI:

- 450 g Hamachifilet (Kingfisch) alternativ Thunfisch in Sushiqualität
- 1 El. Granny Smith Apfelbrunoise
- 1 El. rote Paprikabrunoise
- 1 El. Schnittlauch in feine Ringe geschnitten
- 1 Tl. Mischung zu gleichen Teilen Zitronen-Meersalz, Vanille fleur de Sel, Piment d'Espelette
- 30 g Tobiko Wasabi Kaviar (Kaviar von fliegenden Fischen mit Wasabigeschmack)
- 18 Limonen-Kresseblätter oder Mini-Basilikumblätter
- 2 El. Olivenöl

Den Hamachi oder das Thunfischfilet in lange Streifen schneiden, mit ca. 4 cm mal 4 cm Kantenlänge. Die dabei anfallenden Abschnitte zu feinem Tatar weiterverarbeiten.

FÜR DIE SOJAGLACE:

- 50 ml Sojasauce salzarm
- 50 ml Ketjab Manis Sauce
- 50 ml Läuterzucker
- 10 g Ingwer fein gerieben
- 15 Koriandersamen zerstoßen
- 2 Kardamomkapseln zerstoßen
- 1 Stück Zitronengras in feine Ringe geschnitten

Alles zusammen in einem Topf einreduzieren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Danach durch ein feines Sieb geben, in eine kleine Plastikflasche mit Spritzaufsatz füllen und kaltstellen.

FÜR DEN WASABISCHAUM:

- 2 Bio Granny Smith Äpfel gewaschen
- ½ Schalotte, geschält
- 1/3 Salatgurke, geschält
- 1/3 Tube Wasabipaste (Asiashop)
- 60 ml Olivenöl
- ½ Tl. Sojalecithin (Reformhaus oder Apotheke)
- Fleur de Sel

Das gesamte Gemüse entsaften und bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen (nicht kochen). Noch warm mit dem Olivenöl emulgieren, Wasabipaste und Meersalz dazugeben und zum Schluss das Sojalecithin untermixen.

FÜR DIE SOJA-LIMONENMARINADE:

(am Vortag herstellen)

- 1 El. Erdnussöl
- 25 g Schalottenbrunoise
- 20 g Ingwerbrunoise
- ½ Tl. Chilibrunoise rot, ohne Kerne

Alle Zutaten mit dem Öl farblos ca. 8-10 min anschwitzen.

- 105 ml Reissessig
- 100 ml Läuterzucker
- 25 ml Bio Sojasauce
- 1 Tl. Dashi-Pulver

Das Dashi-Pulver mit 100 ml Wasser zu einer kräftigen Brühe aufkochen. Die angeschwitzten Brunoise mit dem Reissessig ablöschen und etwas einreduzieren (um ca. 1/3), dann mit Läuterzucker, Sojasauce und Dashi-Brühe auffüllen und aufkochen.

Ca. 20 min leicht köcheln lassen.

- 20 g Ingwer, fein geschnitten und eingelegt
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten
- 25 ml Asiatische Fischsauce
- Saft von 2-3 Limonen

Danach die Fischsauce, Limonensaft, Knoblauch und Ingwer zur reduzierten Menge dazugeben, nochmals aufkochen, sofort heiß in Gläser abfüllen und kaltstellen. Haltbarkeit: ca. 2 Wochen. Bei Raumtemperatur servieren.

ZUBEREITUNG/FERTIGSTELLUNG:

Den Hamachi oder Thunfischfilet würzen und mit 1 El. Soja-Limonenmarinade anmachen. 6 Ringe mit jeweils 8 cm Durchmesser auf einem Blech verteilen, je 1 Tl. von der Soja-Limonenmarinade in die Ringe geben und gleichmäßig verteilen. Die Filetstreifen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und jeweils 70 g rosettenförmig in die Ringe einlegen. Das Loch, das sich in der Mitte bildet mit dem Tatar ausfüllen. Die Rosetten mit der Zitronen- Vanillesalzmischung würzen und mit der Soja-Limonenmarinade sowie dem Olivenöl beträufeln. Danach ca. 10 min im Kühlschrank ziehen lassen und nochmals mit der ausgetretenen Marinade beträufeln. Im Anschluss die Rosetten mit den Apfelbrunoise, den roten Paprikabrunoise und dem feinen Schnittlauch bestreuen. Auf die Mitte jeweils den Tobiko Kaviar gleichmäßig verteilen. Mit Hilfe einer breiten Palette die Ringe in die Tellermitte setzen und abziehen. Danach den Wasabischaum mit einem Mixstab sehr luftig aufschäumen und den Schaum 1 min stabilisieren lassen. Je 1 Tl. davon auf den Tobiko Kaviar setzen, mit Kresse oder Basilikumblättern ausgarnieren, sowie die Sojaglace um die Ringe kreisförmig nappieren.

Bon Appétit!