

JAPANISCHER MISO SEEHECHT

ZUTATEN

Seehecht

- 4 Stk ● Seehecht a 140g
- 65 g ● Mirin
- 65 g ● Sake
- 75 g ● Mimi Ferments Misopaste
- 40 g ● Rohrohrzucker
- Salz

Gelbe Rübchen

- 120 g ● helle Rübchen nach Geschmack in feine Scheiben gehobelt
- 50 ml ● Rapsöl
- 5 g ● Kurkuma
- 30 g ● Reisessig
- 30 g ● Ahornsirup
- 20 g ● Ingwer
- 12 g ● japanischer Senf
- Orangenöl

Selleriepüree

- 100 g ● Sellerie
- 30 g ● Kartoffeln
- 50 g ● Zwiebeln
- 50 g ● Butter
- 50 ml ● Sahne
- 100 ml ● Gemüsebrühe
- 10 ml ● Ahornsirup
- Grüner Tabasco
- Weißer Pfeffer
- Salz

Dekoration

- 1 Stk ● Mandarinenzesten



Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Seehecht:

Mirin, Sake, Misopaste und Rohrohrzucker verrühren und aufkochen lassen. Für ca 7 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze etwas reduzieren. Seehechtfilets großzügig im abgekühlten Sud marinieren und in einem Vakuumbeutel vakuumieren. Bei 82°C „Air Sous Vide“ im Dual Cook für 18 Minuten garen.

Gelbe Rübchen

Alle Zutaten außer den Rübchen und dem Orangenöl miteinander verrühren, über die fein geschnittenen Rübchen geben und vakuumieren. Bei 120°C „Steam Cook“ im Dual Cook für 12 Minuten garen lassen. Im kalten Wasserbad abschrecken und für 1 Tag im Kühlschrank marinieren lassen. Die

Rübchen Scheiben mit etwas Orangenöl beträufeln & anrichten

Selleriepüree

Sellerie mit den Kartoffeln und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Flüssigkeiten zugeben und sehr weichkochen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. In einem Mixer zu einem glatten Püree mixen und mit Ahornsirup, Tabasco Salz und Pfeffer abschmecken.

**Guten Appetit heißt
auf japanisch
ITADAKIMASU**