

# 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 ● Reissessig
- 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 Vakuumbbeutel 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**