

SINGLE REZEPT


DER FRISCH-FISCH

Wolfsbarsch, Frischlachs & Thunfisch Sashimi-Rosen

1 Person je 50g Filets
¼ KL Wasabipulver
½ KL Sake Reiswein
3 Ingwerscheiben
3 Korianderblätter
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Wakamesalat und Edamame

Marinade:

2 EL Sojasauce, 1 EL Sesamöl
1 KL weiße und schwarze Sesamkörner



SINGLE REZEPT

Serie Fünf
83/85

von Andreas Altorfer

Wolfsbarsch, Frischlachs & Thunfisch Sashimi-Rosen

Jedes Filet dritteln. Jeweils drei geschnittene Filetstreifen überlappend aneinanderlegen. Wasabipulver mit Sake Reiswein zu einer Paste verrühren und auf die Filetstreifen verteilen. Ingwerscheiben und Koriander darauflegen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Filetstreifen zu einer Rose aufrollen.

Alle Zutaten der Marinade miteinander vermischen. Die Sashimi-Rosen mit der Marinade bestreichen. Dazu Wakamesalat und Edamame. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich auch Lachsforelle, Zander und Tilapia.

Siehe auch unsere 100 Rezepte in den Filialen des FRISCH-FISCH MERCATO.