

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Frischlachs, Tuna, Kingfisch

Tataki mit Thai-Salat



Zutaten für 4 Personen

FISCH:

200g Frischlachs SAKU-BLOCK*
200g Tuna SAKU-BLOCK*
200g Kingfisch SAKU-BLOCK*
6 EL Sojasauce*
2 EL Sesamöl*

GARNITUR:

½ Zwiebel rot, Streifen
1 dl Apfelessig

DRESSING:

4 EL Limettensaft
2 EL Yuzu-Saft
4 EL Fischsauce «Tiparos»*
2 EL Austernsauce*
½ TL Chilipulver*
2 EL Zucker, braun

THAI-SALAT:

4 Korianderzweige*
10 Blätter Pfefferminze
½ Bund Thai-Basilikum
(oder normaler Basilikum)

½ Zwiebel rot, gehackt
80g Nostrano-Gurken, geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 Tomaten, Würfel
1 Frühlingszwiebel,
fein geschnitten
½ Fenchel, fein geschnitten
120g Ananas, Würfel

*Erhältlich in allen
FRISCH-FISCH MERCATO

Frischlachs, Tuna, Kingfish

Tataki mit Thai-Salat

Vorbereiten

FISCH:

Die SAKU-BLOCKS 20 Min.

in Sojasauce marinieren.

Anschliessend aus der Marinade nehmen und trocknen.

GARNITUR:

Die roten Zwiebelstreifen

ca. 30 Min. in den Apfelessig legen.

DRESSING:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.

THAI-SALAT:

Koriander, Pfefferminze und Basilikum grob hacken.

Zubereiten

FISCH:

Die SAKU-BLOCKS aussen auf jeder Seite ca. 30 Sek. braten.

Das Fleisch soll innen noch roh und glasig sein. Ca. 5 Min. ruhen lassen. Danach in dünne Scheiben schneiden.

THAI-SALAT:

Die Hälfte der Kräuter mit allen Zutaten vermengen. Dressing zum Salat geben und alles sorgfältig vermischen.

Anrichten

Thai-Salat in die Mitte der Teller geben. Die Frischlachs-, Tuna- und Kingfish-Scheiben um den Salat herum dazulegen. Die restlichen Kräuter über den Salat streuen. Servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignen sich anstatt der gebratenen Tataki-Scheiben auch rohe Sashimi-Scheiben vom Frischlachs, Tuna, Kingfish.