



www.gewuerzkarawane.de

Sashimi aus Heilbutt

Für dieses Gericht benötigen Sie Momijioroshi, eine japanische Würze aus grünem Meerrettich und roter Paprikaschote. Momijioroshi heißt auf deutsch »Ahorn« - er ist im Sommer grün und im Herbst rot. Sashimi zuzubereiten ist eine hohe Kunst, die nur wenige japanische Hausfrauen beherrschen. Dennoch sollten Sie es einmal ausprobieren!

Vorbereitung:

Den Heilbutt waschen, entgräten und in etwa acht Zentimeter lange und fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Umeboshi entkernen und das Umeboshifleisch mit einer Gabel zerdrücken. Die Fischleber in heißem Salzwasser kurz pochieren. Auf die Fischstreifen jeweils fünf bis sechs Schnittlauch-Stücke und etwas Umeboshi legen und zusammen einrollen. Die Sojasauce mit Zitronensaft und Fischbrühe verrühren und auf vier Schälchen verteilen.

Zubereitung:

Die Fischröllchen auf eine Platte setzen und in der Mitte mit dem Shisoblatt anrichten. Die gekochte Fischleber dekorativ dazulegen. Mit Momijioroshi bestreuen.

Servieren:

Jeder bedient sich von der Platte und tunkt dabei sein Fischröllchen in die Sauce. Je nach Wunsch wird die Sauce noch einmal zusätzlich mit Momijioroshi nachgewürzt.

Zutaten:

- 1 kg Heilbutt
- 2 Bund Schnittlauch
- 10 Umeboshi
- 200 g Fischleber (am Vortag beim Händler bestellen)
- Salz
- je 100 ml Sojasauce, Zitronensaft und Fischbrühe
- 1 Shisoblatt
- Momijioroshi