



Rezept für 10 Personen:

Shio Koji Matjes

Szechuanpfeffergel, Himbeerkernel Su Babyspinat, Wasabi Sauerrahm Rote Beete Kimchi

Habt ihr Lust drauf?

Zutaten für 10 Personen:

Shio Koji Matjes:

1400g Pur Cassis Matjes von Friesenkronen

120 Shio Koji Paste (Asia Markt)

Roggenvollkornbrötchen:

10 Stk Roggenvollkornbrötchen

70ml Limonenöl

Szechuanpfeffer Gel:

200g Sudachisaft

200g Limettensaft

7g Szechuanpfeffer gemahlen

400 ml Wasser

140g Zucker

10g Agar-Agar

5 g Gellan

Rote Beete Kimchi:

1000g rote Rübchen
140ml Sojasauce
140ml Mirin
70ml Reisessig
5g Kimchi Gewürz

Himbeerkernelöl Su Babyspinat:

200g Babyspinat
60ml Himbeerkernelöl
30ml Sushi Su Essig

Zubereitung:

1. Wasabi Sauerrahm: 400g Sauerrahm, 5g japanische Wasabipaste, Cayenne Pfeffer, Salz
2. Zubereitung:
3. Den Matjes in mittlere Stücke schneiden und mit Shio Koji Paste marinieren.
4. Die Brötchen halbieren und mit Limonen marinieren
5. Das Sudachisaft, Szechuanpfeffer gemahlen und Limettensaft mit Wasser, Zucker und den Bindemitteln aufkochen und anschließend gelieren lassen. Sobald die Masse fest und durchgekühlt in der Küchenmaschine zu einem glatten Gel verarbeiten. In eine Spritzflasche abfüllen.
6. Die Rote Beete dünn aufschneiden, einsalzen und nach 30 Minuten die Flüssigkeit herausdrücken. Aus Sojasauce, Mirin, Reisessig und Kimchigewurz einen Fond herstellen und die Beetescheiben damit vakuumieren. Vor dem Anrichten mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.
7. Den Babyspinat mit Himbeerkernelöl und Sushi Su Essig anmachen und auf das Brötchen geben.
8. Den Sauerrahm mit der Wasabipaste, Salz & Cayenne mit dem Schneebesen in einer Schüssel glattrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.
9. Zum Anrichten: Mit Sauerampferblätter und Dill nach persönlichem Geschmack garnieren.