

THE FLYING SCHLEMMER

HAMACHI / GURKE / WASABI / AVOCADO / AUSTER

Ein Rezept von Sternekoch Michael Schlaipfer / Michaels Leitenberg / Leitenberg

Zutaten

Hamachi

300g Hamachi Filet
20g Salz
10g Zucker
100ml Wasser
1 Limettenblatt

Hamachi Marinade

3EL helle Sojasauce
2EL Miso Öl

Wasabieis

100ml Gurken entsaftet
4g Wasabipaste
20ml Passionsfruchtmark
10ml Yuzusaft
5ml Sushi Essig
10g Zucker
20g Glucosepulver
2g Salz
5ml helle Sojasauce

Gurken Dashi

150ml Gurken entsaftet
20ml Yuzusaft
1TL Dashi Pulver
30ml Passionsfruchtmark
20g Zucker
Salz
1g Xanthan

Avocadocreme

1 Avocado
Saft von 1 Zitrone
20g Joghurt
5g Koriander
Salz
Pfeffer



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

HAMACHI / GURKE / WASABI / AVOCADO / AUSTER

Ein Rezept von Sternekoch Michael Schlaipfer / Michaels Leitenberg / Leitenberg

Zubereitung

Hamachi

Das Wasser mit dem Salz, Limettenblatt und Zucker einmal aufkochen. Das Hamachifilet in der kalten Beize 1 Stunde in vakuum beizen.

Hamachi Marinade

Den Hamachi in dünne Scheiben schneiden und 20 Minuten in der Marinade marinieren

Wasabieis

Alle Zutaten miteinander verrühren und in einem Pacosierbecher füllen und einfrieren. Nach 6 Stunden mit dem Pacojet ablassen.

Gurken Dashi

Alle Zutaten in einem Mixbecher mixen.

Avocadocreme

Alle Zutaten mixen bis es eine glatte Creme ergibt.

Deko Tipp

Algenhippen, Gurkenperlen, Austernperle, Dillöl



Zum Podcast

