



Misopaste, Sesamöl, Mirin, Sake und Bergamottensaft verfeinern und ggf. mit Salz abschmecken.

**Für den Sake-Beurre-blanc:**

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Sake und 1 EL Mirin und dem Reissessig in einen Topf geben und die Flüssigkeit bis auf 1/3 reduzieren.

50 ml Dashi (von oben) hinzugeben und ebenfalls reduzieren. Mit etwas Saft von der Bergamotte sowie Abrieb verfeinern. Nach 3 Minuten die Schalotte abseihen. Sauce mit der kalten Butter aufmontieren und mit etwas Salz abschmecken. In einer Siphonflasche aufschäumen und warmhalten. Sahne schlagen. Zu einem Teil der Beurre blanc 2 EL geschlagene Sahne geben und mit dem Pürierstab einen Schaum herstellen.

**Für den Chip:**

Earl-Grey im Mörser fein zerstoßen. Lakritz- und Earl-Grey-Pulver mit einer Prise Salz mischen. Einen Topf mit Öl erhitzen. Aus der Norialge zwei Stücke herausreißen, diese eine Minute im heißen Öl frittieren und mit der Gewürzmischung bestreuen.

**Für die Garnitur:**

Edamamepüree als Kreis auf den Teller aufspritzen und die Beurre Blanc hineingeben. Auf den Kreis das Zanderfilet ablegen und mit Salz und Bergamotte-Abrieb würzen. Außerhalb des Püreekreises den Sud aufgießen. Diesen mit den Spitzen der Enoki Pilze sowie mit der RettichKresse garnieren und Gewürztes Noriblatt großzügig mit dem ChiliKoriander-Öl beträufeln.

Den Nori Chip aufrecht in das Püree einstecken.

Caroline Ballmann am 03. April 2019