

Chawanmushi mit Saibling, -Kaviar und mixed Pickles

Für zwei Personen

Für den Dashi:

1 Kombu-Alge (ca. 5x10 cm) 100 ml Wasser 5 g Bonitoflocken

Für das Chawanmushi:

200 ml Wasser 2 Eier, Größe M 2 TL Sojasauce

1 TL Sake 1 TL Mirin Salz

Für den Fisch:

200 g Saiblingsfilet Meersalz-Flocken

Für das gepickelte Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Schale weiße Shimeji-Pilze $\frac{1}{2}$ dicke Karotte ca. 10 cm Daikon Rettich

4 Blätter Mini Pak Choi 100 ml Reisessig 150 ml Wasser

1 Scheibe Ingwer 100 g Zucker Salz

Für das Dressing:

$\frac{1}{2}$ TL Wasabipaste 1 TL Reisessig 2 TL neutrales Pflanzenöl

Zucker Salz

Für die Garnitur:

4 TL Saibling-Kaviar 3 EL Panko 1 TL Butter

10 Halme Schnittlauch Meersalz-Flocken

Für den Dashi: Die Alge und das Wasser in einen Topf geben. Langsam zum Kochen bringen. Alge vor dem Kochen herausnehmen. Dafür die Bonitoflocken dazu geben. Kurz aufkochen und durch ein Passiertuch über einem Sieb abgießen.

Für das Chawanmushi: Wasser mit dem Dashi von oben vermischen. Eier vorsichtig in einer Schale verquirlen. Mit Dashi auffüllen. Mit Sake, Mirin, Sojasauce und einer kräftigen Prise Salz abschmecken. Masse noch einmal durch ein feines Sieb passieren. Flüssigkeit auf zwei Schalen verteilen, mit Klarsichtfolie abdecken. Zwei Töpfe mit 2-3 cm Wasser befüllen. Küchentücher auf den Boden des Topfes legen. Schalen hineinstellen und abgedeckt die Chawanmushi für 15 Minuten dämpfen bis die Masse stockt.

Für den Fisch: Fisch in mundgerecht Würfel schneiden. Von einer Seite mit dem Handbunsenbrenner abflämmen. Mit Meersalz würzen.

Für das gepickelte Gemüse: Pilze putzen. Reisessig, Ingwer, Zucker, Wasser und eine ordentliche Prise Salz zum Kochen bringen. Möhren und Rettich in dünne Scheiben schneiden und mit dem Ausstecher Blüten ausstechen. Diese für 3-5 Minuten im Picklessud garen. Topf vom Herd nehmen. Pilze dazu geben und alles bis zum Servieren ziehen lassen. Pak Choi vorsichtig aufrollen und in feine Streifen schneiden.

Für das Dressing: Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren und dann über den Pak Choi und Fisch geben. **Für die Garnitur:** Panko in einer Pfanne bräunen. Butter dazu geben und mit Meersalz würzen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Gestockte Chawanmushi aus dem Topf nehmen. Alle Komponenten halbmondförmig auf der „Suppe“ anrichten, mit Kaviar garnieren und servieren.

Malte Krückemeier am 06. September 2021