

Steierisches Sushi, Kernöl-Mayonnaise. Meerrettich-Dip

Für zwei Personen

Für die Kräutercreme:

1 Avocado	2 EL getrock. Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Limette	60 g Pinienkerne	30 g Parmesan
1 EL Saure Sahne	1 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Sushi:

200 g gebeiz. Seesaibling	2 Scheiben Tramezzini	1 Bund Rucola
1 Gurke	3 EL Himbeeressig	Butter
Olivenöl	Salz	

Für die Dips:

2 Eier	100 ml Saure Sahne	1 TL Sahnemeerrettich
1 TL Steirer Kren	1 TL Senf	50 ml Kürbiskernöl
50 ml Pflanzenöl	Salz	

Für die Garnitur:

3 EL Kürbiskerne	2 TL Lachskaviar	1 Beet Kresse
------------------	------------------	---------------

Für die Kräutercreme:

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Basilikum schneiden. Knoblauch abziehen, schneiden und beides zusammen mit dem Parmesan, kalten Pinienkernen und Olivenöl in einem Zerkleinerer zu einem Pesto mixen. Avocado schälen, entkernen, würfeln und mit dem Saft und dem Abrieb der Limette marinieren. Tomaten würfeln und zusammen mit der Avocado und dem Pesto noch einmal kurz durchmixen, dann Saure Sahne unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sushi:

Den Saibling filetieren.

Gurke schälen, dünn aufschneiden, salzen und mit Himbeeressig einpinseln, vor der Verwendung abtrocknen. Tramezzini mit einem Nudelholz dünn ausrollen, mit der Kräutercreme bestreichen und mit dem Rucola belegen. Gurkenstreifen darauf überlappend legen. Seesaibling in 5 mm Streifen schneiden und auf den Gurken verteilen. Belegtes Tramezzini einrollen und in einer Mischung aus Butter und Olivenöl rundum in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.

Für die Dips:

Eier trennen und Eigelbe mit Senf und Salz in hohes Gefäß geben, mit einem Stabmixer pürieren. Öle langsam einfließen lassen und den Stabmixer langsam hochziehen, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Saure Sahne mithilfe von Küchenpapier entwässern und mit Sahnemeerrettich verrühren. Mayonnaise und Meerrettich-Dip in Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kresse zupfen. Tramezzinirolle schräg halbieren, mittig auf Teller stellen und mit Lachskaviar und Kresse bestreuen. Mayonnaise und Meerrettich-Dip je seitlich platzieren, mit Kürbiskernen und Steirer Kren bestreuen.

Gert Handel am 09. Mai 2023