

# Roh mariniertes Hamachi mit Pilz-Onigiri, Wakame-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Hamachi:

2 Hamachi-Filets, ohne Haut	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni
1 EL Ingwer	2 Limetten, Saft, Abrieb	50 ml japan. Sojasauce
1 EL Reisessig	1 EL Mirin	1 EL Dashi Brühe
$\frac{1}{2}$ EL heller Sesam	Salz	Pfeffer

### Für die Onigiri:

75 g Sushireis	20 ml Reisessig	2 EL Zucker
1 TL Salz		

### Für die Onigiri-Füllung:

200 g frische Shiitake	10 g getrock. Shiitake	5 Nanki Shiso Ume
1 Noriblatt	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	50 ml japan. Sojasauce	geröstetes Sesamöl
Öl	Zucker	Salz
Pfeffer		

### Für den Wakame-Salat:

15 g getrock. Wakame-Algen	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Peperoni
2-3 cm Ingwer	1 Limette, Saft	3 EL Reisessig
3 EL geröst. Sesamöl	1 EL weißer Sesam	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Goma Tare:

4 EL Tahini	1 EL japan. Sojasauce	2 EL Reisessig
3 EL Dashi Brühe	2 EL Zucker	Sesam
Salz		

### Für den Wasabi-Dip:

1 $\frac{1}{2}$ EL Wasabipaste	3 EL Reisessig	1 $\frac{1}{2}$ EL geröst. Sesamöl
1 Msp. Xanthan	3 Zweige Koriander	Salz

### Für die Garnitur:

Essbare Blüten	1 Zweig Koriander	Rettich-Kresse
1 TL schwarzer Sesam		

### Für den Hamachi:

Eine Limette halbieren und den Saft auspressen. Limettensaft mit Sojasauce, Reisessig, Mirin und Dashi vermengen.

Ingwer und Peperoni möglichst fein schneiden und zusammen mit dem Sesam dazu geben. Rote Zwiebel abziehen, in möglichst feine Streifen schneiden und in die Marinade geben.

Fisch vom Schwanz her in möglichst feine Scheiben schneiden, auf einen Teller geben und mit der Marinade bestreichen. Zwiebelstreifen und Peperoni von der Marinade auf dem Fisch verteilen. Etwas Limettenabrieb, sowie Salz und Pfeffer auf den marinierten Fisch geben.

### Für die Onigiri:

Reis waschen bis das Waschwasser klar bleibt und 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach 10 Minuten mit 250 ml Wasser mit geschlossenem Deckel in einem Topf kochen. Wenn das Wasser vollkommen aufgenommen wurde, den Reis von der Hitze nehmen und weitere 10 Minuten im geöffneten Topf ziehen lassen. Essig, Zucker und Salz vermengen und damit den Reis würzen. Reis aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.

**Für die Onigiri-Füllung:**

Getrocknete Pilze in heißem Wasser 20 Minuten einweichen. Pilze putzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Pilze, getrocknete Pilze, Nanki Shiso Ume (ohne Stein), Zwiebel und Knoblauch in eine Küchenmaschine geben und kurz mixen.

Masse in eine heiße Pfanne mit etwas neutralem und Sesamöl anbraten.

Mit Sojasauce und 1 Esslöffel Zitronensaft ablöschen. Etwas Einweichwasser der Pilze dazu geben und solange kochen, bis eine breiige Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken. Die Füllung aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Noriblatt in ca. 1 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden. Hände mit Wasser befeuchten, danach ca. 2 Esslöffel Reis in einer Hand flach drücken, 1 Teelöffel Füllung darauf geben und mit Reis bedecken, daraus erst eine Kugel und dann aus der Kugel ein Dreieck formen. In der Mitte den Noriblattstreifen so platzieren, dass es als Griff dienen kann.

**Für den Wakame-Salat:**

Wakame ca. 10 Minuten in heißem Wasser einweichen. Danach gründlich unter kaltem Wasser abspülen, bis sie nicht mehr jodig riechen.

Limette auspressen und 2 Esslöffel Saft auffangen. Ingwer und Peperoni fein schneiden. Knoblauch abziehen. Aus 1 Esslöffel fein geschnittenem Ingwer, Peperoni, Knoblauch, Limettensaft, Reissessig, Sesamöl, Sesam und Zucker eine Vinaigrette herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Algen in feine Streifen schneiden und in die Vinaigrette geben.

**Für die Goma Tare:**

Alle Zutaten vermischen, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Goma Tare mit Sesam bestreuen.

**Für den Wasabi-Dip:**

Alle Zutaten bis auf den Koriander zu einer homogenen Sauce vermischen. Koriander fein hacken und unterrühren.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Blüten, Korianderblättern, Kresse und Sesam dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hamachi, auch Gelbschwanzmakrele, gehört zur Familie der Stachelmakrelen. Ihr Verbreitungsgebiet liegt im Indopazifik vor Japan und um Australien, im Ostpazifik und im Ostatlantik. Die Fische halten sich im uferfernen Freiwasserbereich der Küstengebiete, in der Nähe von Riffen und im offenen Meer auf, und zwar von der Wasseroberfläche bis in Tiefen von 800 Metern. Sie werden überwiegend mit der Langleine gefangen. Zunehmend wird sie auch in Aquakulturfarmen vor den Küsten Südaustraliens, Neuseelands und Japans gezüchtet, weshalb sie ganzjährig in gleichbleibender Qualität erhältlich ist.

Nina Drenkelforth am 23. November 2023