

Gedämpfter Kabeljau auf Miso-Daikon, Matcha-Glasnudeln

Für zwei Personen

Für den Kabeljau:

2 Kabeljaufilets, ohne Haut 10 Blätter Wakame-Tang 2 Scheiben Ingwer
500 ml Fischfond 100 ml Sake

Für den Daikon:

4 Scheiben Daikon 2 TL helle Misopaste 2 EL Butter

Für den Satsuma-Sirup:

Satsuma-Mandarinen Butter 2 EL Zucker

Für die Buttermilch-Sauce:

250 ml ungesüßte Sojamilch 2 cl Mirin Salz

Für die Glasnudeln:

30 g Glasnudeln 1 TL Matchapulver Pflanzenöl

Für den Sojalack:

1 EL salzred. Sojasauce

Für die Garnitur:

1 Blatt getrock. Wakame-Tang Brunnenkresse Salzflocken

Für den Kabeljau:

Den Wakame-Tang in Wasser einweichen. Fond mit Sake in einem Topf erhitzen, Ingwerscheiben dazu fügen. Bambuskörbchen auf den Topf stellen, Wakame-Tang in das Körbchen legen und darauf die Kabeljaufilets platzieren. Ca. 5 Minuten dämpfen.

Für den Daikon:

Daikon in 1,5 cm hohe Scheiben scheiden, schälen, auf beiden Seiten mit Miso bestreichen und langsam in Butter ca. 4 Minuten auf jeder Seite braten. Restlichen Daikon als Spirale schneiden und als Garnitur verwenden.

Für den Satsuma-Sirup:

Satsuma-Mandarinen auspressen und 250 ml Saft auffangen. Saft mit dem Zucker zu einem dickflüssigen Sirup einkochen, eventuell mit ein wenig Butter montieren.

Für die Buttermilch-Sauce:

Sojamilch auf ca. 40 Grad erwärmen, Mirin zufügen und 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Milch trennt sich. Mit Satsuma-Sirup und etwas Salz abschmecken, dann aufschäumen.

Für die Glasnudeln:

Glasnudeln in Pflanzenöl kurz frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Matchapulver bestreuen.

Für den Sojalack:

Sojasauce in einen Topf geben und dickflüssig einreduzieren.

Für die Garnitur:

Wakame in einen Mörser geben und zerstoßen. Mit Salzflocken mischen und über das Gericht streuen. Gericht mit Brunnenkresse garnieren.

Isabella Farnleitner am 23. November 2023