

Lachsforelle mit Shiitake-Pickles, Radieschen, Gurken

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Lachsforellenfilets Öl Räucherpistole

Für die Pilze:

200 g Shiitake-Pilze 1 Stück Ingwer 150 ml helle Sojasauce
150 ml guter Reisessig Agavendicksaft Puderzucker

Für die Radieschen:

5 Radieschen

Für die Gurken:

Gurkenscheiben 1 Zitrone Sesam, Sesamöl

Für den Ingwer:

100 g Ingwer Öl Salz

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für den Fisch:

Die Lachsforelle waschen, trockentupfen und kurz in Öl anbraten.

Anschließend in einem mit Alufolie ausgelegten Topf mit der Räucherpistole räuchern.

Für die Pilze:

Shiitake-Pilze putzen und in 5 mm dicke Streifen schneiden. Sojasauce und Reisessig aufkochen. Ein Stück Ingwer schälen, zerkleinern und mitkochen. Pilze in der Flüssigkeit 15 Minuten zugedeckt schmoren, dann auskühlen lassen. Mit Agavensirup oder Puderzucker abschmecken.

Pilzfond für die Garnitur aufbewahren.

Für die Radieschen:

Radieschen waschen, trockentupfen und in schöne Streifen schneiden.

Für die Gurken:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien, in feine Scheiben schneiden und in ganz wenig Sesamöl und schwarzem Sesam sowie etwas Zitronensaft marinieren.

Für den Ingwer:

Ingwer schälen, in ganz dünne Scheiben schneiden, kurz blanchieren, dann salzen und in neutralem Öl frittieren.

Für die Garnitur:

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Das Gericht mit etwas Zitronenabrieb und Pilzfond (von oben) garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Konrad Birgelen am 13. Juli 2021