

Lachs-Röllchen mit Dashi-Mayonnaise, Koriander-Salsa

Für zwei Personen

Für die Dashi-Mayonnaise:	2 Eier	1 getrock. Shiitake
10 g gehobelte Bonito-Flocken	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	2 TL Yuzusaft
2 TL Reisessig	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
250 ml Sonnenblumenöl		
Für die Koriander-Salsa:	1 Bund Koriander	2 frische Jalapeño
1 Limette, davon Saft	1 TL Meersalz	
Für den Lachs:	400 g Lachsfilet mit Haut	
Für die Lachs-Marinade:	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Limette, davon Saft
3 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Sriracha Sauce	1 TL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ EL schwarzer Sesam	$\frac{1}{2}$ EL weißer Sesam	Pfeffer
Für die Röllchen:	Neutrales Pflanzenfett	
Für das Topping:	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Lauchzwiebel
1 Limette	1 Zweig Koriander	1 TL Tobiko

Für die Dashi-Mayonnaise: Die Fritteuse auf 175 Grad vorheizen.

Shiitake klein schneiden oder bröseln, dann mit Katsuboshi in einem Topf mit 150 ml Wasser aufkochen lassen. Etwa 30 Sekunden köcheln lassen.

Sofort von der Hitze nehmen und 10-15 Minuten abkühlen und ziehen lassen.

In einer Schüssel Yuzusaft, Reisessig, Zucker und Salz verrühren bis Zucker und Salz aufgelöst sind. Karashi dazugeben. Eier trennen, in einem Gefäß Eigelbe aufschlagen.

Zusammengemischte Flüssigkeit dazugeben und mixen. Unter Mixen Öl in einem kleinen Strahl kontinuierlich hinzugeben bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Anschließend mit der warmen Dashi-Brühe verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Koriander-Salsa: Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Shishito mit Bunsenbrenner abflämmen und dann im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Etwa 1 TL herausnehmen und fürs Topping beiseitestellen. Koriander zur Paste in Mörser geben mit Limettensaft und Salz zerstoßen bis eine grobe Salsa entsteht.

Für den Lachs: Lachs abtupfen und ggf. von Gräten befreien. Von Haut lösen und Haut für die Röllchen beiseitelegen. Lachsfilet erst in 1 cm Streifen, dann in 1 cm Würfel schneiden. Sollte Fisch übrig bleiben, für Fischfrikadellen o.ä. verwenden.

Für die Lachs-Marinade: Zwiebel abziehen und eine Hälfte fein hacken. Limette halbieren und auspressen. Sesamöl mit Sojasauce, Sriracha Sauce, Limettensaft, Pfeffer und Sesam vermengen und Lachs damit marinieren.

Für die Röllchen: Lachshaut in Rechtecke schneiden und längs um einen Holzstab wickeln.

Ca. 3-5 Minuten in heißem Fett frittieren bis sie knusprig sind. Mit den Lachswürfeln füllen.

Für das Topping: Zwiebel abziehen, Hälfte fein würfeln und kurz in Wasser einlegen, um die Schärfe zu minimieren. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Limette waschen, achteln und mit drei Stücken anrichten.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Lachs-Röllchen mit Zwiebel, Tobiko, Limette, Shishito-Paste und Koriander toppen.

Aaron Bettner am 31. Januar 2023