

# Sashimi vom Lachs in Karotten-Miso-Marinade, Rosenkohl

## **Für zwei Personen**

### **Für den Lachs:**

150 g Mittelstück Lachs    1-2 EL Sesamöl    1 Zitrone, Abrieb

### **Für den Rosenkohl:**

150 g Rosenkohl    Maiskeimöl    grobes Meersalz

### **Für die Marinade:**

2 Karotten     $\frac{1}{4}$  Zwiebel    1 Stück Ingwer

1 EL helle Misopaste    1 EL Honig    2 EL Sojasauce

4 EL geröstetes Sesamöl    100 ml süßer Reissessig    Salz

### **Für die Garnitur:**

3-4 Zweige Koriander

### **Für den Lachs:**

Den Lachs in etwa ein Zentimeter dünne Scheiben schneiden und so in einen tiefen Teller legen, dass sich die einzelnen Scheiben nur leicht überlappen. Fisch mit etwas Sesamöl beträufeln und ein wenig Zitronenabrieb darauf geben.

### **Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einem Topf erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange Frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist.

Rosenkohl auf dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

### **Für die Marinade:**

Karotten schälen, grob raspeln und in ein hohes Gefäß geben.

Misopaste, Honig, Sesamöl und Reissessig dazugeben und alles mit einem Pürierstab mixen. Zwiebel und Ingwer schälen, in grobe Würfel schneiden, zu der Marinade geben und erneut pürieren. Je nach Geschmack etwas Salz und noch etwas Sesamöl dazugeben.

### **Für die Garnitur:**

Den frittierten Rosenkohl auf dem Lachs anrichten. Die Marinade in den tiefen Teller gießen und alles mit etwas gehacktem Koriander garnieren und servieren.

Die Marinade lässt sich gut vorbereiten. In Schraubgläser abgefüllt und im Kühlschrank gelagert, hält sie sich ein paar Tage. Allerdings nur, wenn keine Zwiebel dabei ist. Diese erst vor Verwendung dazugeben.

Alexander Kumptner am 26. November 2021