

## Sashimi vom Wolfsbarsch

### Für 2 Personen:

400 g Wolfsbarsch, geschuppt	1 Zitrone	5 EL Sojasauce
1 EL Puderzucker	1 Wasabi	10-15 Sch. eingeleg. Ingwer
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	1 Beutel Crushed Ice

Wolfsbarsch von den Innereien befreien, in kaltem Wasser auswaschen und trocken tupfen. Den Fisch filetieren. Gräten abwaschen und abtupfen. Einen Schaschlikspieß in den Kopf, einen in die Flosse des Fisches stecken und den Fisch ins Eis stecken.

Grätenkamm/Bauchlappen vom Fischfilet vorsichtig mit dem Messer entfernen und die Gräten aus dem Filet ziehen. Fisch von der Haut befreien.

Fischfilet mit einem feuchten Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und das Sashimi auf den Gräten auf dem Eis verteilen. Sashimi mit Salz und Pfeffer würzen Für die Ponzusauce die Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Sojasauce dazugießen, dann Puderzucker dazugeben und alles verrühren. Sashimi mit Ponzusauce, Wasabi und Ingwer servieren.

Steffen Henssler am 25. September 2021