

Sashimi von der Dorade auf Kartoffel-Carpaccio

Für 4 Personen

4 Doradenfilets, a 120 g	2 Kartoffeln, fest	1 Handvoll Salat
60 ml Sojasoße, säuerlich	40 ml Weißweinreduktion	250 g Butter
1 Bund Schnittlauch	Ponzu Soße	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben blanchieren und wie eine Rosette auf einen Teller legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fisch in dünne Scheiben schneiden, auf die Kartoffelscheiben legen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sojasoße und die Weißweinreduktion erhitzen und die Butter nach und nach einmixen. Salate waschen, trocknen und mit der Ponzu Soße mischen. Salat auf dem Fisch anrichten, Butter über das Gericht träufeln und Schnittlauch rüber streuen.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2009