

Sashimi vom Steinbutt, Tomaten-Salsa, Shiitake-Pilze

Für vier Personen

Tomatensalsa:

1 Tomate	1 Limette	1 Schalotte
0,5 Gurke	75 ml Ponzu-Soße	1 Frühlingszwiebel
Pfeffer, Salz		

Shiitake-Pilze:

150 g Shiitake-Pilze	50 ml Sonnenblumenöl	Pfeffer, Salz
----------------------	----------------------	---------------

Sashimi:

1 Steinbutt, 3 kg	300 ml Olivenöl	100 ml Balsamico, alt
Pfeffer, Salz		

Tomatensalsa:

Die Tomate kreuzweise einritzen, zehn Sekunden in kochend heißes Wasser legen, herausnehmen und kalt abschrecken. Die Tomate häuten, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate, Frühlingszwiebel, Schalotte und Limettensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen und klein schneiden. Die Gurke im Küchenmixer ganz fein pürieren, mit der Ponzu-Soße mischen und mit Pfeffer abschmecken. Den Gurkensaft unter die Tomatensalsa mixen.

Shiitake-Pilze:

Die Shiitake-Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Sonnenblumenöl erhitzen, die Pilze circa zwei Minuten darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze aus der Pfanne nehmen.

Sashimi:

Den Steinbutt in dünne Scheiben schneiden und auf der Gräte verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl stark erhitzen und auf dem Steinbutt verteilen. Den Balsamico ebenfalls über das Sashimi geben. Den Fisch mit Gräte im Ganzen auf einem großen Teller anrichten. Zum Schluss noch die Tomatensalsa und die Pilze auf dem Fisch verteilen.

Steffen Henssler am 30. November 2012