

Pescaccio vom Eismeer-Lachs, Spargel, Limetten-Dip

Für zwei Personen

Für den roh marinierten Spargel:

6 weiße Spargelstangen	1 Zitrone	Ingwer
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL brauen Zucker
Meersalz	Pfeffer	

Für die Marinade:

75 g Eismeerlachsfilet	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
10 g Ingwer	1 EL Limettensaft	2 EL Mirin
1 EL Ponzusauce	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Handvoll Koriander
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für den Dip:

100 g Crème-fraîche	1 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
$\frac{1}{2}$ TL Limettensaft	Mirin	Bio-Limetten-Abrieb
$\frac{1}{2}$ EL Thai-Basilikum	1/2 EL Koriander	$\frac{1}{2}$ Msp. Curry
Meersalz		

Für das Tempura:

6 weiße Spargelspitzen	ca. 150 g Tempurateigmischung	ca. 2 EL Butter
Frittierfett		

Das Eismeerlachsfilet waschen und trockentupfen. Schräg in dünne Scheiben schneiden, wenn nötig, diese zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln leicht plattieren.

Währenddessen zwei Teller im Backofen bei circa 100 Grad heiß werden lassen.

Für die Marinade das Pescaccio, den Knoblauch und den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote putzen, längs halbieren, nach Wunsch entkernen und fein schneiden. Den Limettensaft zusammen mit dem Knoblauch reduzieren. Anschließend alles mit etwas Mirin, Soja- und Ponzusauce und einem Esslöffel Öl verrühren. Den Koriander fein schneiden und dazu geben, so auch den Ingwer und den Chili. Mit ein bisschen geröstetem Sesamöl und Pfeffer abschmecken. Die Teller aus dem Backofen nehmen und mit der Marinade bepinseln. Dann das Eismeerlachsfilet auf den Tellern verteilen. Anschließend mit der restlichen Marinade beträufeln.

Für den rohmariierten Spargel den Spargel schälen und in Würfel schneiden. Auch hier frischen Ingwer schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen und im Ganzen mit dem Saft der Yuzo-Zitrone und dem Zucker in einem kleinen Topf auf etwa zwei Esslöffel einkochen, dann abkühlen lassen. Den Knoblauch entfernen und die Zitronenreduktion mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verquirlen. Den gewürfelten Spargel und Ingwer hinzugeben und alles verrühren.

Für den Dip alle Zutaten verrühren und mit Curry und Meersalz abschmecken. Jetzt den rohmariierten Spargel auf dem marinierten Pescaccio verteilen und diesen mit etwas Koriander und kleinen Nocken des Dips ausgarnieren.

Die kleinen Spargelspitzen schälen und in Butter anschwemmen, sodass diese nicht ganz roh sind (alternativ kann man diese auch im Ofen bissfest garen). Anschließend den Tempurateig nach Packungsanweisung mit kaltem Wasser anrühren. Das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Tipp: Es ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen. Nun die Spargelspitzen portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Schluss die Spargel-Tempura auf dem marinierten Pescaccio verteilen.

Cornelia Poletto am 17. April 2015