

Fischrezepte

Japanischer Gebeizter Lachs

Anzahl: 6 Portionen - Gattung: Asien, Fisch, Salzwasser, Sauce

1 Lachsseite; (ca. 500 g)
1 Essl. Sake

50 g Salz
50 g Zucker

Gewürzmischung Aus

10 Korianderkörnern
4 Pimentbeeren
1 Teel. Rote, Pfefferkörner
1 Teel. Grüne Pfefferkörner
1 Teel. Schwarze Pfefferkörner;

- (die grünen und roten
- gefriergetrocknet)
1 Getrocknete Chilischote -
- alles im Mörser fein
- zerstoßen

Ausserdem

1 Orange

1 Zitrone

Wasabisauce

1 Eigelb
1/2 Teel. Wasabi
1 Teel. Sojasauce

125 ml Neutrales Öl
3 Essl. (-4) grüner Tee; kalt oder
- ein Schuss Reiswein

Erfasst Am 07.07.99 Von

Ilka Spiess Martina
- Meuth/Bernd Neuner-

- Duttenhofer

Zum exotischen Lachs passt eine japanische Wasabisauce. Wasabi ist der grüne, scharfe japanische Meerrettich, den man dort unbedingt zum rohen Fisch braucht. Man kauft ihn als grünes Pulver im Asienladen. Für den Lachs bitten Sie den Fischhändler, Ihnen ein Schwanzstück zu geben, das keine Y-Gräten hat - er soll die Haut jedoch dran lassen - ansonsten darf er das Fischstück natürlich filieren.

Den Lachs nicht häuten, aber sorgsam entgräten, die Fleischseite mit Sake einreiben. Salz, Zucker und die im Mörser fein zerriebene Gewürzmischung vereinen, den Fisch damit rundum einreiben.

Die Fleischseite mit dünnen Orangen- und Zitronenscheiben belegen. Den Fisch fest in Klarsichtfolie wickeln, zusätzlich in einen Gefrierbeutel packen und in einem Glas- oder Porzellangefäß für zwei bis drei Tage in den Kühlschrank stellen und marinieren. Dabei das Paket immer wieder wenden, damit der Fisch in der inzwischen sich bildenden Flüssigkeit baden kann.

Zum Servieren herausnehmen, vorsichtig abwaschen und gründlich abtrocknen. Den Fisch dann senkrecht in dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Für die Sauce das Eigelb mit den übrigen Zutaten aufschlagen, erst wenn die Sauce cremig ist, mit etwas Tee oder Sake bis zur gewünschten Konsistenz verdünnen und gut abschmecken.