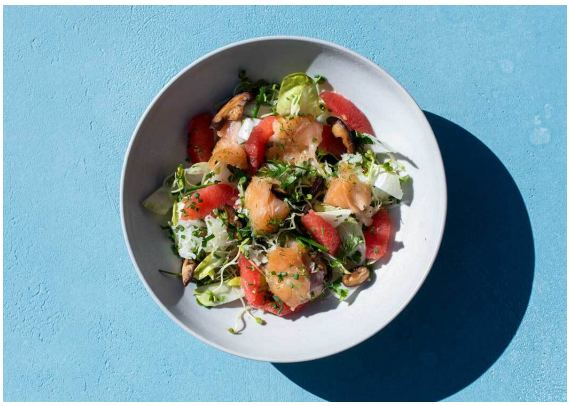
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kohlrabi-Sprossen-Salat | gebeizte Seeforelle | Yuzu-Dressing

Zubereitungszeit: 48 h 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 49 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten für die Seeforelle:

50 g Dill

20 g Rosa Pfeffer

10 g Orangenpfeffer

80 g Ingwer

100 g Zitronengras

250 g Salz

250 g Zucker

1 kg Seeforelle

Gewürze & Zutaten für das Yuzu-Dressing:

1 Eigelb

150 ml Yuzusaft

10 ml Pastis

12 g Wasabi

20 g Honig

15 g Salz

10 g Shichimi Togarashi

3 g Five Spices

20 ml Sesamöl

200 ml Rapsöl

Gewürze & Zutaten für den Salat:

80 g Shi Take Pilze

2 Esslöffel Sojasoße

1 Grapefruit

50 g Sojasprossen

1 Bündel Koriander

1 Kohlrabi, geschält (ca. 200G)

1 Chicorée

Zubereitung Seeforelle:

1. Die Kräuter und Gewürze grob hacken und mit dem Salz und dem Zucker vermischen

2. Auf einer Klarsichtfolie die Seeforellenfilets einzeln sorgfältig von beiden Seiten mit der Beize bedecken und die Folie stramm um den Fisch wickeln.

3. Auf einem Blech mindestens 48 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Danach herausnehmen und kurz unter kaltem Wasser abwaschen und abtrocknen.

Zubereitung Yuzu-Dressing:

1. Alle Zutaten bis auf die Öle im Mixer mixen.

2. Dann die Öle langsam untermischen

Zubereitung Salat:

1. Zunächst die Pilze in dicke Scheiben schneiden und mit etwas Öl kross braten.

2. Mit der Sojasoße ablöschen und zur Seite stellen.

3. Die Grapefruit filetieren und die Segmente in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Die Sprossen waschen und gut abtropfen lassen.

5. Den Koriander hacken.

6. Den Kohlrabi entweder grob reiben, oder in feine Streifen schneiden.

7. Den Chicorée in Streifen schneiden.

8. Alle Zutaten mischen.

Fertigstellung:

1. Die Seeforelle in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Salat mit dem Dressing marinieren und anrichten.