

Kingfish Sashimi mit Rauden-Pickles



Zeitaufwand: > 20 Minuten

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 kleine Rande, dünne Scheiben (mit einer Mandoline geschnitten)

15 g frischer Ingwer, geschält und in dünne, ca. 1,5 cm lange Julienne-Streifen geschnitten

1 EL Puderzucker

1 Zitrone, Saft

1 EL feines Salz

250 g Kingfish (Sashimi-Qualität), ca. 5 mm dünn geschnitten

1 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Fleur de sel

SOJA-OLIVENÖL-DRESSING

70 ml Natives Olivenöl Extra Vergine

30 ml Sojasauce

1 TL Kristallzucker

½ Orange, fein geriebene Zeste und Saft

¼ TL getrocknete Chiliflocken

¼ EL Fenchelsamen, fein gemörsert

RANDEN FERMENTIEREN

Randenscheiben mit dem Ingwer, Zucker, Zitronensaft und Salz in einer Porzellan- oder Glasschüssel zusammenrühren. 25–30 Minuten fermentieren lassen.

DRESSING ZUBEREITEN

Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren.

ANRICHTEN

Fisch- und abgetropfte Randenscheiben auf einem Teller anrichten. Das Dressing darüberträufeln und mit Schnittlauch und Fleur de sel bestreuen.