

Lachs-Teriyaki mit Onsen-Ei & Wasabi-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/12/11/lachs-teriyaki-mit-onsen-ei-wasabi-sauce/

Zutaten für 6 Personen

Für die Onsen-Eier:

6 frische Bio-Eier, Größe M

Für die Wasabi-Sauce:

- 2 mittelgroße Kartoffeln
- Salz
- 20 g Wasabi-Paste
- 1 kleiner Schuss Reis-Essig
- 300 ml Sahne

Für das Lachs-Teriyaki:

- 800 g frisches Lachsfilet
- 150 ml Mirin, Reiswein
- 100 ml japanische Soja-Sauce
- 3 EL Limettensaft
- 1 Schuss Sesamöl
- 3 EL süße Chili-Sauce, alternativ: Honig
- 100 ml Wasser
- 2 Bio-Limetten
- 4 Scheiben frischer Ingwer

Außerdem:

½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt

Besondere Utensilien:

- Sous-Vide-Gerät oder Topf mit Küchenthermometer
- Grätenpinzette
- Pürierstab

Zubereitung:

Für das perfekte Onsen-Ei mit einem Eigelb von optimal cremiger Konsistenz wird das Hühnerei ca. 1 Stunde bei 65 bis maximal 68° C in einem Wasserbad gegart. Das Eiweiß bleibt dabei am Ende etwas glibberig und kann bei Bedarf nach dem Aufschlagen des Eis und dem vorsichtigen Herausheben des schmackhaften Dotters kurz in einer Pfanne kross angebraten werden.

Für die Wasabi-Sauce die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und etwas abkühlen lassen.

Für das Lachs-Teriyaki das Lachsfilet von der Haut schneiden. Das gelingt am besten mit einem großen, scharfen Messer. Den Lachs mit der Haut nach unten auf ein Brett legen, den Schwanz festhalten und mit der flachen Klinge das Filet „auf der Haut entlang“ abschneiden. Das Filet mit den Fingerspitzen nach Gräten abtasten, diese ggf. mit der Pinzette entfernen. Lachsfilet in 12 gleichgroße Tranchen schneiden.

Für die Teriyaki-Sauce Reiswein, Sojasoße, Limettensaft, Sesamöl und Chili-Sauce in eine große Pfanne geben und mit dem Wasser verrühren. Ingwer zugeben. Den Lachs in den Sud legen, Herd anstellen und den Fisch bei wenig Hitze ziehen lassen (Der Sud sollte nicht heißer als rund 50° C werden). 2 Limetten waschen, in feine Scheiben schneiden und zum Lachs geben. Nach 6 - 7 Minuten die Lachsstücke wenden und weitere 5 Minuten garen.

Für die Wasabi-Sauce Wasabi-Paste, Reis-Essig und Sahne zu den Kartoffeln in den Topf geben und einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren und alles mit einem Pürierstab zu einer schaumigen Sauce verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Anrichten:

Die Onsen-Eier noch warm pellen und in kleine Schüsseln legen. Die Wasabi-Sauce großzügig darüber verteilen. Jeweils 2 Stücke Lachs neben dem Ei anrichten und alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Festlich köstlich

Vorspeise des Weihnachts-Menüs