

Asiatisches Ratatouille mit angebratenem Lachs-Sashimi

Für zwei Personen

Für das Lachsfilet:

200 g Lachsfilet Salz, Pfeffer

Für das Ratatouille:

300 g Zucchini 300 g Aubergine 100 g Shiitake, frisch
Olivenöl 2 Schalotten 1 Paprika, rot
1 Chilischote, rot 1/2 Bund Petersilie, glatt 3 EL Sesamsamen

Für die Teriyaki-Sauce:

200 ml Mirin 1 Limette 1 Stück Ingwerknolle, 5 cm
500 ml Geflügelfond 250 ml Sojasoße, japan. 200 g Zucker
35 g Speisestärke 100 ml Sahne

Für die Garnitur:

dunkles Sesamöl Sesamsamen

Die Zucchini und die Aubergine waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, das Gehäuse entfernen und mit den Shiitakepilzen in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Für das Ratatouille das geschnittene Gemüse mit Olivenöl in einer Pfanne bei starker Hitze braten, nach etwa drei Minuten die Schalotten und die Paprikaspalten dazugeben und weitere zwei Minuten braten. Anschließend die Sesamsamen und die geschnittene halbe Chilischote ohne Kerne dazugeben. Für die Zubereitung der Teriyaki-Sauce den Mirin aufkochen und etwa 15 Sekunden stark kochen lassen. Anschließend mit dem Geflügelfond und der Sojasoße aufgießen und den Zucker unterrühren. Die Sauce zwei Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, ebenfalls einrühren und aufkochen lassen bis sie leicht bindet. Die Teriyaki-Sauce, die Sahne und den Saft der Limette in die Gemüsepfanne geben. Den Ingwer rein reiben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie, waschen, trocken tupfen, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken und mit in die Pfanne geben. Das Lachsfilet bei starker Hitze in einer Pfanne kurz anbraten, sodass es innen noch roh ist. Auf einem Teller das Ratatouille anrichten, das Lachsfilet darauf geben, mit dem restlichen Sesam und Sesamöl garnieren und servieren.

Mario Böhme am 17. Juni 2014