

# Rettich-Carpaccio mit lauwarmem Teriyaki-Kabeljau

## Für zwei Personen

### Für das Carpaccio:

|                    |                  |                |
|--------------------|------------------|----------------|
| 1 weißer Rettich   | 1 Limette        | 1 Schalotte    |
| 1 rote Chilischote | 2 cm Ingwer      | 3 EL Sojasauce |
| 3 EL Erdnussöl     | 1 Bund Koriander | Salz           |

### Für die Teriyaki-Sauce:

|                       |                  |                     |
|-----------------------|------------------|---------------------|
| 2 cm Ingwer           | 1 Limette        | 120 ml Mirin        |
| 120 ml Sake           | 100 ml Sojasauce | 500 ml Geflügelfond |
| 1 Stange Zitronengras | 250 g Zucker     | 1 EL Stärke         |

### Für den Teriyaki-Kabeljau:

|                     |        |               |
|---------------------|--------|---------------|
| 200 g Kabeljau-Loin | Butter | Salz, Pfeffer |
|---------------------|--------|---------------|

### Für das Carpaccio:

Den Rettich schälen, mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden und salzen. Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer schälen. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Schalotte abziehen. Ingwer, Chilischote und Schalotte in sehr feine Würfel schneiden und mit Sojasauce, Limettenabrieb und saft sowie Erdnussöl verrühren.

Koriander abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Rettichscheiben trockentupfen und fächerförmig anrichten. Mit der Marinade beträufeln und mit Korianderblättchen belegen.

### Für die Teriyaki-Sauce:

Mirin und Sake in einen Topf geben, aufkochen lassen, dann flambieren und die Flamme ausgehen lassen. Ingwer schälen. Zitronengras abrausen, trockenwedeln und anklopfen.

Geflügelfond, Sojasauce, Zucker, Ingwer und Zitronengras in den Topf geben, alles erneut aufkochen lassen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hitze reduzieren und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann Ingwer und Zitronengras entfernen. Stärke in 1 Esslöffel Wasser auflösen und in die Sauce einrühren. 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt, dann vom Herd nehmen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen.

Sauce mit Limettenabrieb und saft abschmecken.

### Für den Teriyaki-Kabeljau:

Kabeljau waschen, trockentupfen und in 2-3 cm breite Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Kabeljau gleichmäßig mit der hergestellten Teriyakisauce marinieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Fisch langsam und bei niedriger Hitze von beiden Seiten glasig garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriele Blum am 29. September 2020