

Sashimi von der Dorade mit heißem Olivenöl

Für 2 Portionen

| | | |
|------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 6 EL Olivenöl | 2 Doradenfilets | 1 Prise Pfeffermix |
| 1 Prise Gewürzsalz | 8 Kirschtomaten, gewürfelt | 0,5 rote Zwiebel, gewürfelt |
| 0,5 rote Peperoni, in Ringen | 1 unbeh. Limette | 2 EL Sojasauce |
| 1 - 2 TL Puderzucker | 4 - 5 Basilikumblätter | Gourmet Creme Classic |

Olivenöl in einen Topf geben. Doradenfilets in Streifen schneiden und jeweils mit der Hautseite nach oben auf je einen Teller mit einer leichten Vertiefung legen. Mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen.

Tomaten, Zwiebel und Peperoni in eine Schüssel geben. Etwas Limettenschale darüberreiben. Limette auspressen und den Saft zu Tomaten, Zwiebel und Peperoni geben. Dann Sojasauce dazugeben und alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Puderzucker darüberstäuben und alles gut miteinander vermengen. Basilikum in Streifen schneiden und unterheben.

Olivenöl im Topf erhitzen und das heiße Öl aus dem Topf mit einem trockenen (!) Löffel über den Doradenfilets verteilen, sodass die Haut gart. Dann die Tomatensalsa auf die Doraden-Sashimis geben. Zum Schluss das Ganze mit Gourmet Creme beträufeln.

Steffen Henssler am 12. September 2024