

Knuspriges Sushi

Für 2 Personen

3 - 4 Doradenfilets	2 Eigelb	1 TL Senf
100 ml Rapsöl	1 Zitrone	40 ml Weißwein
40 ml Weißweinessig	70 g Isomalt-Zucker	100 g gepuffter Reis
1 Schale Kresse	1 Meerrettich	200 g Butterschmalz
Meersalz, Quatre Epices		

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und den parboiled Reis wenige Sekunden darin fritieren. (Sobald die Reiskörner aufpuffen müssen sie aus dem Fett geholt werden, da sie sonst zu dunkel werden.) Den Reis anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Weißwein, den Essig und den Isomalt-Zucker in einem Topf zusammen aufkochen lassen. Sobald der Isomalt-Zucker anfängt zu karamellisieren, den Reis zugeben und rasch verrühren. Das Reisgemisch mit einer Prise Quatre Epices und ggf. einer Prise Salz würzen und auf ein auf etwa 60 Grad vorgewärmtes Backblech geben. (Die Masse lässt sich nur gut verarbeiten, solange sie warm ist.) Aus dem Reis kleine Nocken formen (wie man es von Sashimi kennt), etwas zusammenpressen und abkühlen lassen. (Hierfür ist es empfehlenswert zwei Paar Gummihandschuhe übereinander zu tragen, da die Masse noch sehr warm ist.) Die Eigelbe und den Senf in einen Mixbecher füllen und langsam das Rapsöl einmischen, bis die Mayonnaise eine feste Konsistenz hat. Anschließend mit dem Saft und Abrieb der Zitrone sowie einer Prise Salz abschmecken. Die Doradenfilets in Tranchen schneiden und dabei gleich die Haut entfernen. Zitronen-Rapsöl-Mayonnaise auf die knusprigen Reis-Nocken verteilen, je zwei Tranchen der Dorade darauf legen, mit einer Prise Meersalz bestreuen, Meerrettich darüber reiben und mit frischer Kresse garnieren.

Alexander Herrmann am 05. Januar 2015