

Sashimi vom Hamachi, Couscous-Peperoni, Olivenöl-Butter

Für vier Personen

Marinade:

0,25 Bund Koriander	0,25 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Zitrone	1 TL Sojasoße	2 EL Olivenöl
300 g Hamachi	Pfeffer	Salz

Couscous:

1 Zucchini, klein, grün	1 Zwiebel, rot	1 Schote Paprika, rot
1 Tasse Couscous	1 Tasse Wasser	2 EL Olivenöl
3 EL Sojasoße	1 Zitrone	3 EL Traubenkernöl
0,5 Bund Petersilie, glatt	Pfeffer	Salz

Olivenölbutter:

150 ml Weißwein	2 Lorbeerblätter	10 Pfefferkörner, weiß
125 g Butter	3 EL Olivenöl	Pfeffer, Salz

Marinade::

Den Koriander und die Petersilie hacken. Den Schnittlauch fein schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kräuter mit Zitronensaft, Sojasoße und Olivenöl vermengen. Den Hamachi in lange dünne Streifen schneiden, salzen und pfeffern und anschließend mit der fertigen Marinade marinieren.

Couscous:

Die Zucchini, die Zwiebel und die Paprika putzen und in Würfel schneiden. Den Couscous gar kochen (nach Packungs-Anleitung). Zucchini, Paprika und Zwiebel schneiden und anschließend in Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. Den fertigen Couscous mit dem angebratenen Gemüse und Sojasoße, Zitronensaft, Traubenkernöl und gehackter Petersilie vermengen.

Olivenölbutter:

Den Weißwein mit den Lorbeerblättern und den weißen Pfefferkörnern auf die Hälfte reduzieren. Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer dazu mixen. Anrichten!

Steffen Henssler am 20. April 2012