



Shiromi von der Äsche mit Zitronencreme und Soja

**GAGGENAU**

## Shiromi von der Äsche mit Zitronencreme und Soja

**Zubereitung Äsche:** Vom Rettich und der Karotte sehr feine Julienne schneiden und sofort in Eiswasser legen. Damit werden sie bis zum Verzehr schön knackig.

Die sehr frische Äsche – am besten kurz vor dem Verzehr geschlachtet – schuppen, ausnehmen, sehr gut waschen, trocken tupfen und filetieren. Alle Gräten entfernen und mit der Pinzette die vertikalen Gräten ziehen. Wer mag, legt die Fischgräte mit Kopf und Schwanz auf einen Teller bzw. auf eine Platte.

**Zubereitung Sojasauce:** Die Sojasauce mit etwas Wasser verdünnen und mit 4 Spritzern Sojaöl verfeinern. Aus dem halben Ei und dem Zitronenolivenöl mit dem Mixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnittlauchröllchen und ½ TL Zitronensaft daruntermischen. Beide Saucen auf je 4 Schälchen oder Chinalöffel verteilen. Den Rettich hauchdünn schneiden und mit dem Essig marinieren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

**Die Filets von der Äsche** mit einem sehr scharfen Messer in hauchfeine Scheiben schneiden. Das gelingt am besten, wenn man sie mit der Hautseite nach unten auf eine raue Unterlage, ein Küchentuch oder Backpapier legt. Die Gemüsejulienne auf 4 Teller (oder zwischen Kopf und Schwanz auf der Platte) verteilen. Die Fischeiben schuppenartig darauflegen. Den Teller mit Rettich und Schnittlauch dekorieren, der auch direkt auf den Fisch gestreut werden kann. Je eine Portion von den beiden Saucen dazustellen.

**Nicht jeder Süßwasserfisch** kann unbedenklich roh verzehrt werden. Es muss sich um einen Edelfisch handeln, der aus einem sauberen Gewässer stammt und absolut frisch ist. Fische aus brackigem Wasser sollten nicht für dieses Gericht verwendet werden.

## Rezept für 4 Personen

---

### Zutaten Äsche:

---

¼ Rettich

---

1 Karotte

---

1 sehr frische Äsche

---

### Zutaten Saucen:

---

½ dl Sojasauce

---

Sojaöl

---

1 dl Zitronenolivenöl

---

½ Eigelb

---

Salz und Pfeffer

---

1 EL Schnittlauch

---

½ TL Zitronensaft

---

### Zutaten Dekoration:

---

100 g Rettich

---

100 g Schnittlauch

---

1 TL Essig

---

Salz

---