



Äschetatar mit Wasabibubble und Shiitakeessenz

GAGGENAU

Äschetatar mit Wasabibubble und Shiitakeessenz

Zubereitung Shiitakeessenz: Alle Zutaten in einem Topf während 8 Stunden köcheln lassen. Ab und zu mit Wasser auffüllen. Abseihen und die Pilze für die weitere Verwendung beiseite stellen.

Zubereitung Wasabibubble: Milch und Wasabipulver gut vermengen. Eine Prise Salz und die Sahne daruntermischen. In kleine Förmchen oder Silikonpadformen einfüllen und einfrieren. Gelificant (pflanzliche Gelatine, die bis 65 °C hitzebeständig ist) mit der Brühe oder dem Wasser mischen und auf 90 °C erhitzen. Die Bubble aus den Formen nehmen, auf ein Hölzchen aufspießen und ein- bis zweimal in die heisse Brühe tunken.

Zubereitung Gemüse: Paprika schälen und in feine Würfel schneiden. Von den Pilzen die Stiele entfernen und in gleich grosse Würfel schneiden. Meergurken oder Passepieds waschen. Den Grünspargel kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Aus diesem Gemüse und den Palmherzen in 4 tiefen Tellern ein Bett anrichten, Paprika- und Pilzwürfel alternierend darum herum verteilen.

Zubereitung Tatar: Die Äsche wie in Rezept „Shiromi von der Äsche“ zu Filets verarbeiten. Diese in ganz feine Würfel schneiden und mit Salz und Sesamöl würzen. Jeweils einen Servierring auf die Gemüsebetten legen, das Tatar einfüllen und leicht andrücken. Auf jedes Tatar einen abgekühlten Wasabibubble legen. Mit den Daikonsprossen garnieren.

Die Shiitakeessenz kochend am Tisch über die Bubble fließen lassen. Diese schmelzen langsam und führen dazu, dass die Essenz eine leichte Cremesuppe mit leichtem Wasabiaroma bildet.

Rezept von André Jaeger aus „Süßwasserfang“

Rezept für 4 Personen

Zutaten Shiitakeessenz:

12 getrocknete Shiitakepilze

3 dl Sojasauce

3 dl Oystersauce

1 l Wasser

Zutaten Wasabibubble:

100 g Milch

100 g Sahne

1 TL Wasabipulver

Salz

5 g Gelificant

100 g Hühnerbrühe oder Wasser

Zutaten Gemüse:

¼ Paprika

100 g Meergurken oder

100 g Passepieds oder

100 g Grünspargel

50 g Palmherzen

Zutaten Tatar:

1 Äsche

Salz

Sesamöl

2 EL japanische Daikonsprossen