

GERÜCH[T]E KÜCHE N°12 NOBU'S LOVE CHILD



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Passionsfrucht · 1 TL Gelbe Chilipaste* · 2 EL Mirin · 1/2 Zitrone · 5g Ingwer
1 Knoblauchzehe · 2 EL Mayonnaise · 1/2 Avocado · 50g Süsskartoffeln
frischer Koriander · 200g Reis · 250g Lachsfilet (Sashimi Qualität) · 5g Zucker
Rapsöl · Salz · Shichimi*

GERÜCH[T]E KÜCHE N° 12 NOBU'S LOVE CHILD

VORBEREITUNG «LECHE DE TIGRE»

Die Passionsfrucht halbieren & das Fruchtmarm mit einem Löffel herauslösen.

Frischen Knoblauch & Ingwer schälen & sehr fein hacken.

Den Saft einer Zitrone, Gelbe Chillipaste*, Mayonnaise & Mirin gut vermischen. Alles mit Salz & Zucker abschmecken.

VORBEREITUNG BEILAGEN

Die Süsskartoffeln schälen & in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Avocado entsteinen, aus der Schale lösen & würfeln.

VORBEREITUNG LACHS

Das frische Lachsfilet in ca. 16 x 5 mm breite Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG

Reis (z.B. Jasminreis) nach Anleitung kochen.

Süsskartoffelwürfel bei 170° C für 3 Min. goldbraun frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen & mit Salz würzen.

ANRICHTEN

Je 8 Lachsscheiben auf dem Teller anrichten und mit der «Leche de tigre» für ca. 5 Minuten marinieren.

Die warmen Süsskartoffel- & Avocadowürfel auf dem Lachs verteilen.

Frischen Koriander über den Lachs zupfen & mit Shichimi* garnieren. Je eine Portion Reis in einer Schüssel dazu – **En Guete!**

