

Hamachi Sashimi mit marinierter Wassermelone

Koch: Abnoub Shenouda, Restaurantinhaber und Küchenchef

Lokal: Okto Dining in der Villa Miralago in Pörschach am Wörthersee

Zutaten:

Hamachi (Gelbschwanz Makrele) Sashimi 1 Portion, eingelegte Wassermelone, Frischkäse, Himbeere, Yuzu-Ahornsirup Dressing

50 g Hamachi Filet 1 cm dick geschnitten

50 g Frischkäse

1 Limette (Saft und Zeste)

10 g Himbeere

2 St blaue Kartoffeln

Yuzu-Ahornsirup-Dressing

30g Traubenkern Öl

20 g Sesamöl

30g Ponzu

40g Reisessig

20g Ahornsirup

30g Sojasauce

5 g Yuzu Saft

Den Hamachi-Fisch filetieren, dunkle Filetstücke beiseitelegen. Sie könnten beim Sashimi tranig schmecken, eignen sich aber hervorragend für einen Fischfond oder eine Fischsuppe.

Für das Sashimi die Filets in 1-Zentimeter-dicke Scheiben schneiden. Den Fisch kalt stellen.

Die Wassermelonen-Stücke dann mit Ponzu, Dattelsirup und Gin marinieren. Das Ganze eine Stunde ziehen lassen.

Frischkäse mit Schnittlauch, Orangenpfeffer, Salz, Limettensaft und -zesten vermengen und in einen Spritzsack geben. Danach die Melonenstücke flambieren.