

Paradeiser Seidenmatjes mit gepickelter gelben Beete, Wasabi Radiserl, Misocreme und Shio Koji Perlzwiebeln

Rezept für 10 Personen



Was braucht es dazu:

Paradeieser Seidenmatjes: 1.400 g Seidenmatjes von Friesenkrone, 180 ml Paradeiser-Essig, 180 ml Kirschkernöl, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 10 Stück Roggenvollkorn-Brötchen, 200 g Misocreme

Gelbe Bete, gepickt: 1.000 g gelbe Bete, 250 ml Wasser, 200 ml Apfelessig, 50 ml Kräuteressig, 250 g Zucker

Misocreme: 250 g Eigelb, 90 ml Mirin, 80 ml Reisessig, 60 g Misopaste hell

Wasabi-Radieschen: 400 g Radieschen ohne Grün, 300 g Sudachisaft, 200 ml Wasser, 40 g japanische Wasabipaste

Shio-Koji-Perlzwiebeln: 340 g geschälte Perlzwiebeln, 600 ml Shio-Koji, 400 ml Wasser

So wird's gemacht:

Paradeiser-Essig mit Kirschkernöl in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren und Seidenmatjesfilets ca. 15 Minuten damit marinieren. Abtropfen lassen und bereitstellen. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Roggenvollkornbrötchen: Brötchen halbieren und mit Misocreme bestreichen.

Gelbe Bete, gepickelt: Bete mit einer Mandoline in 1 mm dünne Scheiben hobeln. Alle Zutaten auf die gelbe Bete-Scheiben kochend übergießen und mindestens einen Tag ziehen lassen. Danach sind Bete-Scheibchen bereit und perfekt zum Genießen.

Misocreme: Zutaten im Thermomix auf 80 °C gemixt, bis eine feine Creme entsteht. Mit Salz abschmecken, durch ein feines Sieb passieren, mit Zucker abschmecken. In eine Spritzflasche abfüllen und kalt stellen bis zum Servieren.

Wasabi-Radieschen: Alle Zutaten bis auf die Radieschen aufkochen und über die Radieschen geben. Danach in dünne Scheiben schneiden.

Shio-Koji-Perlzwiebeln: Geschälte Perlzwiebeln halbieren, mit Shio-Koji und Wasser vermengen und darin einlegen. Bei Bedarf können die Perlzwiebelhälften noch mit einem Bunsenbrenner abflammt werden.

Anrichten: Stulle nach Geschmack mit Dillspitzen, Blüten und Wildkräutern garnieren.

**Küss die Hand Freunde des guten Geschmack's, habt's Freude beim Nachkochen.
Moizeit!**