AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Japan

DORADE JAPANISCHE ART



Rezept: Ferran Adrià. Das Familien Essen. Edel 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein bekannter Spanier straft das Vorurteil, Spitzenköche bräuchten viele Zutaten, Lügen. Der Untertitel des Buches, dem dieses Rezept entnommen ist, heisst denn auch: "Zu Hause kochen mit Ferran Adrià".

ZUTATEN (2 PERSONEN)

4 EL	Sonnenblumenöl	2 Pr	Salz
20 g	Ingwer, frisch	1	Junge Zwiebel
2	Doraden à 350 g	6 St	Koriander
		1.5 EL	Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Das Öl in einem Topf erhitzen. Inzwischen den Ingwer ungeschält in feine Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze garen, bis er zu braten beginnt.
2. Die Flossen mit einer scharfen Schere abschneiden. Den Fisch vom Schwanz her schuppen. Dann unter fliessendem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Den Fisch auf jeder Seite 3 mal tief einschneiden.
3. Steamer zum Kochen bringen. Den Fisch leicht salzen und in einem Butterbrot- oder Backpapier 12 Min. dämpfen, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
4. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Das Korianderkraut waschen, trocken schütteln und in breite Streifen schneiden. Das Ingweröl kurz aufkochen, nun den Ingwer rausfischen.
5. Den gegarten Fisch auf eine Servierplatte heben und mit den Zwiebel- und Korianderstreifen bedecken. Das heisse Öl über den Fisch giesssen. Die Zwiebeln und der Koriander sollen dabei zischen. Zuletzt mit Sojasauce beträufeln.

TIPP: Die Zwiebel durch Lauch oder Frühlingszwiebel ersetzen.