gastrotel

REZEPT

Miso-Almdudler-marinierter Fisch mit Kimchi-Mayonnaise

Foto: Almdudler

Ein Rezept von Almdudler
Für 4 Personen
Zutaten:
60 Milliliter Almdudler, 60 Milliliter Sake oder Shaoxingwein oder trockener Sherry, 120 Gramm helles Miso, 1 Lachsfilet ca. 700 Gramm (oder andere Fischfilets nach Geschmack), 1 Eigelb, 1TL Dijonsenf, 150 Milliliter Erdnussöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Pflanzenöl), Kimchi (gut abgetropft, 2 EL Einlegeflüssigkeit aufheben)
Zum Servieren
Knackige Salatblätter, fein gehackte Frühlingszwiebeln, Sesam zum Garnieren
Zubereitung:
Almdudler und Sake kurz aufkochen lassen, dann das Miso einrühren, bis es gut aufgelöst ist. Fischfilet auf beiden Seiten mit der Paste einreiben und in einem verschließbaren Gefrierbeutel (oder gut in Frischhaltefolie eingepackt) im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden marinieren lassen.
Eigelb und Senf verrühren, dann langsam unter ständigem Schlagen das Öl einfließen lassen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Alternativ gekaufte Mayonnaise verwenden. Die Kimchiflüssigkeit einrühren.
Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Fisch erst auf der Haut-, dann auf der Fleischseite grillen, bis er eine schöne Farbe bekommen hat und innen noch ein wenig roh ist, pro Seite etwa zwei bis drei Minuten. Abseits der Hitze gar ziehen lassen.

Mit knackigen Salatblättern, gehackten Frühlingszwiebeln, Kimchi und Kimchimayo anrichten und servieren. Etwas Fisch in ein Salatblatt packen, nach Lust und Laune garnieren, mit Sesam bestreuen und mit den Fingern essen.