KIKKOMAN

Brioche mit Forelle und Apfelsalsa

Gesamtzeit **747 Min.** **27 Min.** Vorbereitungszeit **720 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
2.575 kJ / 615 kcal

Fett: **38 g** Eiweiß: **24 g**
Kohlenhydrate: **41 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

120 g	Forellenfilet
15 g	Zucker
0,5	Zitrone (für die Schale)
0,5	Orange (für die Schale)
5 g	Dill
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,5	säuerlicher Apfel
0,5	Schalotte
2	Radieschen
5 g	Schnittlauch
10 ml	Limettensaft
1 Prise	gemahlener schwarzer Pfeffer
5 g	frischer Koriander
80 g	Mayonnaise
10 ml	Zitronensaft
10 ml	Orangensaft
0,5	Limette (für die Schale)
2	Butter-Brioche-Brötchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

120 g Forellenfilet - **15 g** Zucker - **0,5** Zitrone (für die Schale) - **0,5** Orange (für die Schale) - **5 g** Dill - **70 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Forellenfilet von eventuellen Gräten befreien. Dill hacken. Kikkoman Sojasauce, Zucker, Zitronen- und Orangenschale sowie den Dill vermischen.

Schritt 2

Die Forelle mit der Marinade einreiben. In Frischhaltefolie einwickeln oder in einen verschließbaren Beutel geben und 10–12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Anschließend das Filet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

Schritt 3

0,5 säuerlicher Apfel - **0,5** Schalotte - **2** Radieschen - **5 g** Schnittlauch - **10 ml** Limettensaft - **1 Prise** gemahlener schwarzer Pfeffer - **5 g** Koriander
Apfel in kleine Würfel (3–4 mm) schneiden. Schalotte, Radieschen, Schnittlauch und Koriander fein hacken und zum Apfel geben. Mit Limettensaft vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

80 g Mayonnaise - **10 ml** Zitronensaft - **10 ml** Orangensaft - **0,5** Limette (für die Schale) - **30 ml** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Mayonnaise, Zitronensaft, Orangensaft, Limettenschale und Kikkoman Sojasauce gründlich verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Schritt 5

2 Butter-Brioche-Brötchen

Brioche-Brötchen halbieren. Die unteren Hälften mit einer Portion Zitrus-Mayonnaise bestreichen, die Apfelsalsa daraufgeben, mit den Forellenwürfeln belegen und die oberen Hälften aufsetzen.