

Lachsforelle auf Spargel und Soja-Nussbutterschaum

ZUTATEN

4 Portion(en)

12	Stangen weißer Spargel, geschält
100 g	Butter
60 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
375 g	Lachsforellenfilet
200 g	Spitzmorchel
1	Schalotte
1 Handvoll	ausgelöster, junger Erbsen
150 ml	Dashi (alternativ Gemüsebrühe)
2 EL	Crème Fraîche
1 EL	Schnittlauch frisch geschnitten Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb
Nussbutterschaum:	
100 ml	Sherry auf 50 ml eingekocht
25 g	scharfer Senf
20 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
20 ml	Reisessig
120 g	Vollei
100 g	Eigelb
400 g	gebräunte Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Spargel in der Butter anschwitzen und etwas schmoren, dann die Hitze reduzieren und mit Kikkoman natürlich gebräuter Sojasauce ablöschen und nochmal einkochen, bis die Sojasauce leicht reduziert ist.

Schritt 2

Das Lachsforellenfilet parieren (zuschneiden, von der Haut befreien etc.) und im Ganzen abflämmen (Tataki, außen abgeflämmt, innen roh) und dann in feine Scheiben schneiden (Sashimi).

Schritt 3

In einer Pfanne geputzte Morcheln mit den Schalottenwürfeln in etwas Butter anbraten, salzen und pfeffern, mit Dashi (alternativ Gemüsebrühe) ablöschen und ca. um 2/3 einkochen. Dann die Crème Fraîche hinzufügen und dann kurz vor dem Servieren die Erbsen hinzufügen.

Schritt 4

Abschließend mit etwas Zitronenabrieb und fein geschnittenen Schnittlauch verfeinern.

Schritt 5

Für den Nussbutterschaum den reduzierten Sherry mit Senf, Kikkoman natürlich gebräuter Sojasauce, Ei und Reisessig in einen Behälter vermengen. Dabei darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Anschließend die

Flüssigkeit mit dem Stabmixer einmal durchmischen. Dann die Nussbutter auf 50 bis 60 Grad erwärmen und in einem dünnen Strahl in die restliche Masse mixen.

Schritt 6

Diese dann durch ein feines Sieb passieren. Optional kann die Masse nun in eine Isi-Flasche gefüllt und mit zwei Stickstoffkapseln versetzt werden.

Schritt 7

Zum Schluss alles auf dem Spargel anrichten.