

Shoyu Ebi mit Dashi-Gelee

ZUTATEN

4 Portion(en)

16	Garnelen
3 EL	Sesamöl
	Hot Pepper Sauce (TABASCO® Sauce)
20	bunte Kirschtomaten
2	Minigurken
250 ml	Dashi (alternativ Gemüsebrühe)
100 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1	Stange Zitronengras
20 g	Ingwer
1	Peperoni oder Chili
1	Knoblauchzehe, angedrückt
6	Blätter Basilikum
30 ml	Reisessig
1 EL	brauner Zucker
	Salz, Pfeffer, Olivenöl
Gelee:	
350 ml	Krustentier-Dashi (alternativ Gemüsebrühe)
50 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
3,5 g	Agar Agar

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Am Vortag werden die Kirschtomaten kurz blanchiert und geschält.

Schritt 2

Anschließend wird die Marinade für die Kirschtomaten vorbereitet. Hierfür Dashi (alternativ Gemüsebrühe) zusammen mit Zitronengras, Ingwer, Chili, Knoblauch, Basilikum, Reisessig, braunem Zucker und Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce aufkochen. Die heiße Flüssigkeit über die Tomaten geben und über Nacht ziehen lassen.

Schritt 3

Garnelen schälen, Schalen trocken und in einer Pfanne anrösten mit ca. 500 ml Dashi oder Gemüsebrühe auffüllen und für ca. 10 Min köcheln lassen. Daraus sollten dann ca. 350 ml Krustentier-Dashi entstehen.

Schritt 4

Für das Dashi-Gelee 350 ml Krustentier-Dashi, zusammen mit 50 ml Kikkoman natürlich gebrauter Sojasauce und Agar Agar einmal aufkochen, in einen flachen Behälter gießen, fest werden lassen und mit einer Gabel zerstoßen. Alternativ kann man es durch eine Kartoffelpresse drücken, dann wird es etwas feiner.

Schritt 5

Die Garnelen werden in mundgerechte Stücke

geschnitten und in Sesamöl kurz scharf angebraten. Dann schneiden wir die Gurken in Scheiben.

Schritt 6

Fürs Anrichten werden die Garnelenstücke unten platziert, das Gelee darüber gegeben und die Tomaten und Gurkenscheiben darauf angerichtet.