



DUETT VOM SCHWERTFISCH | YUZU | GRÜNER APFEL | RADIESCHEN

Rezept für 10 Portionen

Schwertfisch

- Schwertfisch 1.2 kg

Marinade

- Zitronen 8 g
- Knoblauch, fermentiert 10 g
- Petersilie, frisch 40 g
- Zucker 70 g
- Salz 50 g

Tatar

- Thai-Zwiebeln 50 g
- Premium Olivenöl
Extra Vergine Liguria DOP 40 ml
- Sesam, schwarz 10 g
- Yuzu-Saft 8 ml
- Grüner Apfel 50 g

Grüner Apfel

- Grüner Apfel 700 g
- Staubzucker 30 g
- Salz 15 g
- Zitronen 30 ml

Yuzu-Mayonnaise

- Eier 2 Stk.
- Rapsöl 200 ml
- Yuzu-Saft 5 ml
- Senf 10 g
- Sesamöl 10 ml
- Premium Kampot Pfeffer,
schwarz
- Salz

Radieschen

- Radieschen 80 g

Marinierte Pistazien

- Pistazien, geröstet 300 g
- Premium Olivenöl
Extra Vergine Liguria DOP 200 ml
- Petersilie, frisch 50 g
- Wasabipulver 10 g
- Meerrettich, frisch 15 g
- Salz

Zubereitung

Marinierter Schwertfisch

Den Schwertfisch in zwei Teile schneiden (ca. 700g und 500g). Aus Knoblauch, Petersilie, Zitronenschale, Zucker und Salz eine Gremolata herstellen. Das kleinere Stück des Schwertfisches damit bedecken und mit einer Schieferplatte beschweren. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank für 24 Stunden beizen. In feine Tranchen schneiden

Tatar

Den grösseren Teil des Schwertfisches in feine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten zu Tatar verarbeiten.

Grüner Apfel

Aus Staubzucker, Salz und Zitronensaft eine Marinade herstellen. Die Hälfte der Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Die ungeschälte Hälfte gut waschen. Beide Apfelteile mit der Marinade einreiben und separat vakuumieren. Die geschälten Äpfel für zwei Stunden und die ungeschälten Äpfel über Nacht kaltstellen.

Yuzu-Mayonnaise

Alle Zutaten zu einer homogenen Mayonnaise mixen. Gut abschmecken.

Radieschen

Die Radieschen fein hobeln und in gesalzenem Eiswasser für 15 Minuten einlegen.

Marinierte Pistazien

Die Hälfte der Pistazien mit den restlichen Zutaten im Thermomix zu einem feinen Öl mixen. Durch ein feines Sieb mit Passiertuch abtropfen lassen und mit dem Öl die restlichen Pistazien marinieren.

