



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

30 MINUTEN
ZUBEREITUNGSZEIT

DRACHENFISCH MIT PILZEN IN PONZU SAUCE



Für 6 Portionen

ZUTATEN

2 Fischfilets vom Großen Roten Drachenkopf (Vorsicht: Stacheln an der Rückenflosse)
Alternativ: 1 Knurrhahn
1 kleine Handvoll getrockneter Steinpilze
ca. 90 ml Sojasoße
1 Zitrone
1 EL Zucker
1 große Handvoll frischer Pilze
1 kleine Knoblauchzehe
150 ml Olivenöl
20 g Butter
40 ml Weißwein
1/2 TL Dashi Pulver (aus dem Asia Shop)
4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
2-3 cm Zitronenschale der Zedronat-Zitrone, ohne die weiße Haut und fein geschnitzelt

ZUBEREITUNG

Den Fisch filetieren und in Medaillons schneiden. Die getrockneten Pilze 20 Minuten in 200 ml heißem Wasser einweichen – das Wasser nicht wegschütten. Einen Streifen der Schale von der Zitrone schälen und zum Dekorieren später in feine Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen. Sojasoße im Verhältnis 2:1 zum Zitronensaft hinzufügen. Einen halben Esslöffel Zucker hinzugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Abschmecken und je nach Geschmack mehr Zucker hinzufügen.

Das Wasser aus den eingeweichten Pilzen drücken und die Pilze klein schneiden. Die Bratpfanne auf Stufe 9 anheizen und Butter und 1 Esslöffel Olivenöl hinzugeben. Beim Aufschäumen der Butter die eingeweichten Pilze dazugeben. Jetzt den Knoblauch und die frischen Pilze hinzugeben und die Hitze auf Stufe 8 reduzieren. Das Einweichwasser für die Pilze und den Fisch hinzufügen und etwas einkochen lassen, dann den Wein und das Dashi-Pulver dazugeben. Bei geringer Hitze warm halten. Den Fisch würzen und auf der Teppanyaki über 2 Kochfelder auf Stufe 8 in Olivenöl braten. Den Fisch mindestens eine Minute lang nicht berühren, bis er zum Wenden bereit ist.

SERVIEREN: Den garen Fisch auf einen Teller legen, die Pilze mit einem Löffel darauf verteilen und mit Frühlingszwiebeln und Zitronenschale dekorieren.