

Sashimi

Sashimi ist eigentlich wie Sushi – nur ohne Reis und Algenblätter – und deshalb auch schnell und einfach zubereitet. Es wird roher Fisch mit Sojasosse, eingelegtem Ingwer und Wasabi gereicht. Die wichtigste Zutat beim Zubereiten von Sashimi ist deshalb die Qualität des Fisches. Es sollten nur sehr frisch Filetstücke verwendet. An der Fischtheke sollte man daher unbedingt sagen, dass man Fisch in Sushi-Qualität braucht. Welchen Fisch du verwendest, hängt von den eigenen Vorlieben ab. Traditionell werden in der japanischen Küche vor allem Salzwasserfische zum Sashimi verarbeitet. Thunfisch und Lachs sind die beliebtesten Sashimi-Klassiker

Zutaten für Sashimi

- Frisches Fischfilet nach Belieben (z.B. Lachs, Thunfisch, Oktopus)
- Sojasosse oder Ponzusauce zum Dippen
- Wasabi
- eingelegter Ingwer
-

Zubereitung von Sashimi

Die Fischfilets und eventuell Gemüsebeilagen (z.B. Rübli, Mais, Shitake-Pilze, Sojasprousen) und Tofu werden für das Sashimi in dünne Scheiben geschnitten. Die Filet-Scheiben sollten dabei nicht dicker als drei bis vier Millimeter sein.



Ponzu-Sauce

2	El	Puderezucker	zusammen glatt rühren
50	ml	Limettensaft	
50	ml	Mirin	beides unterrühren
100	ml	Sojasauce	