

Miso-Suppe mit Tofu, Pilzen und Wakame-Algen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Miso-Suppe mit Tofu, Pilzen und Wakame-Algen

2,5 l Wasser, 300 g Shiitake-Pilze geviertelt, 50 g Wakame-Algen getrocknet, 500 g Tofu geräuchert in Würfel geschnitten, 2 Stangen Frühlingslauch in Ringe geschnitten

WIBERG Produkte: 55 g Miso-Suppe, 1 EL Shichimi Togarashi grob, 1 EL Sesam-Öl

ZUBEREITUNG

Miso-Suppe mit Tofu, Pilzen und Wakame-Algen

Wasser aufkochen und mit Miso-Suppe sowie Shichimi Togarashi grob abschmecken. Shiitake-Pilze in Sesam-Öl anbraten, Wakame-Algen in Wasser einweichen und anschließend zusammen mit Shiitake-Pilzen, Tofu und Frühlingslauch in den Suppentassen verteilen. Mit heißer Miso-Suppe aufgießen.

Confiertes Lachsfilet mit cremigem Haselnuss-Miso, Honig-Balsamkraut, Miso-Ei, crispy Chili und „Kaviar Rosso“

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Confiertes Lachsfilet mit cremigem Haselnuss-Miso

1,5 kg Lachsfilet küchenfertig, 3 l Speiseöl, 300 ml Wasser, 100 ml Kokosmilch, 2 EL iSi-Texturgeber

WIBERG Produkte: 1 EL Fisch del Mare, 8 g Miso-Suppe, 100 ml Haselnuss-Öl

Honig-Balsamkraut

1 kg Weißkraut grob geraspelt, 300 g Zwiebeln gewürfelt, 3 EL Butter, 300 ml Wasser, Stärke zum Binden

WIBERG Produkte: 1 EL Ursalz pur fein, 1 EL Veggie-Bouillon mit Ursalz, 10 EL BIO Honig-Balsamessig, 2 TL Pfeffer schwarz geschrotet

Eingelegte Miso-Eier mit crispy Chili

5 Eier wachsw weich gekocht, 500 ml Wasser, 5 Stangen Frühlingslauch in Ringe geschnitten, 250 ml Speiseöl, 20 g Seaweed, 5 g Bonitoflocken,

WIBERG-Produkte: 12 g Miso-Suppe, 100 ml Teriyaki Sauce, 100 ml Tasty Umami Würzsauce, 2 EL Shichimi Togarashi grob, 30 ml Sesam-Öl, 30 ml Chili-Öl, 80 g Papriakflocken rot Onlineshop, 120 g Knoblauchscheiben eingeweicht, 50 g Sesam schwarz, 50 g Sesam geschält, 5 g Szechuanpfeffer, 3 g Chili geschrotet

Kaviar Rosso

1 EL Rote-Beete-Pulver

WIBERG Produkte: 30 g Senfkörner, 20 ml Tomaten-Essig, 1 Msp. Ursalz pur fein, 2 TL Vanille zuckersüß

ZUBEREITUNG

Confiertes Lachsfilet mit cremigem Haselnuss-Miso

Lachsfilet in Portionsstücke schneiden, mit Fisch del Mare würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend in 43 °C warmem Öl confieren. Alternativ mit ein wenig Haselnuss-Öl verfeinern, vakuumieren und in Sous-vidé-Beuteln für 60 Minuten im Kombidämpfer garen. Wasser mit Miso-Suppe und Kokosmilch aufkochen. iSi-Texturgeber einmischen und mit Haselnuss-Öl emulgieren. In eine Thermo-iSi-Flasche füllen, mit einer Kapsel versehen, schütteln und schäumen.

Honig-Balsamkraut

Weißkraut einsalzen und für 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mit Veggie-Bouillon und Wasser aufgießen und weichkochen. Mit BIO Honig-Balsamessig und schwarzem Pfeffer verfeinern, mit Stärke binden.

Miso-Ei

Wasser mit Miso-Suppe aufkochen. Teriyaki Sauce, Tasty Umami Würzsauce und Frühlingslauch hinzugeben und die geschälten Eier darin mindestens 24 Stunden einlegen. Anschließend halbieren, mit Frühlingslauch, Bonitoflocken und Wakame-Algen garnieren und mit Shichimi Tograshi grob würzen. Speiseöl erhitzen und eingeweichte Knoblauchscheiben darin knusprig backen. Vom Herd nehmen, Sesam hinzugeben, ebenso paprikaflocken, Szechuanpfeffer Seaweed und die Bonitoflocken und Chili geschrotet. Ebenfalls Sesam und Chili-Öl.

Kaviar Rosso

30 g Senfkörner mit Wasser bedecken, mit Ursalz, Tomaten-Essig und Vanille zuckersüß abschmecken und 10 Minuten leicht kochen, anschließend abkühlen lassen und mit Rote-Beete-Pulver färben.

Garnitur: WIBERG Gomashio grob, WIBERG Spicy Chili Würzsauce