

# IN MANNHEIM<sup>2</sup> WIRD GENUSS GELEBT

Vorspeise // 4 Personen  
Lachs · Kohlrabi · Shiso

Ein Rezept des Mannheimer Sternekochs  
Tristan Brandt – Restaurant Opus V

STADTMARKETINGMANNHEIM<sup>2</sup>

## LACHS

- 200g Lachs

Lachs für 50 Minuten beizen, trockentupfen und in gleich große Scheiben schneiden.

## BEIZE

- 50g Ingwer in Scheiben, 50g Zitronengras, 7g Salz, 600ml Wasser, 10g Shisoessig, Xanthan
- Alle Zutaten in einem Topf auf 80°C erhitzen und auskühlen lassen.

## LACK FÜR DEN LACHS

- 50g Ponzu, 90g weiße Sojasauce, 60g Dashi, 20g Dashi-Essig, 100g Miso Öl, 200g Sonnenblumen Öl, Xanthan

Alle Zutaten bis auf das Öl in einer Schüssel verrühren, leicht mit Xanthan binden und langsam das Öl einschlagen.

## KOHLRABI-SHISO-EIS

- 450g Kohlrabisaft, 125g Glukosesirup, 35g Shiso-Essig, 20g Limettensaft, 2 Blatt Gelatine, 30g Läuterzucker, 20g Sake, 20 Stück Shisoblätter

Kohlrabisaft einmal aufkochen und durch einen Feinsieb passieren. Den Saft mit dem Glukosesirup und dem Shiso-Essig erneut aufkochen, die restlichen Zutaten einrühren und die eingeweichte Gelatine dazu geben. Die Masse mit den Shisoblättern im Mixer pürieren, durch ein feines Sieb lassen und mit Salz abschmecken. In einen Paco Becher füllen und frieren und einmal pacossieren.

## PONZU-VINAIGRETTE

- 125g Ponzu, 25g Shiso-Essig, 20g Limettensaft, 250g Pflanzenöl, Xanthan

Zutaten bis auf das Öl zusammenrühren, leicht mit Xanthan binden und langsam das Öl einschlagen.

## WASABI-MAYONNAISE

- 500ml Öl, 60g Eigelb, 20g Dashi, 20g Tube Wasabi aus der Tube, 10g Reisessig  
Süß-saurer Fond: 100ml Wasser, 100ml weißer Balsamico, 100g Zucker  
Snack-Gurken: 3 Snack-Gurken

Für die Wasabi-Mayonnaise das Eigelb in einen dünnen, hohen Behälter geben, anschließend Essig und Dashi dazugeben. Das Öl langsam einfließen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayonnaise emulgieren lassen. Mit Wasabi und Salz abschmecken. Für den süß-sauren Fond werden alle Zutaten zusammen aufgekocht. Die Snack-Gurken in Scheiben schneiden und mit dem kaltem süß-saurem Fond übergießen.

## KOHLRABISCHEIBEN

- 2 Kohlrabi

Kohlrabi in hauchdünne Scheiben schneiden mit einem runden Ausstecher ausstechen. Danach mit dem heißen süß-sauren Fond übergießen.

## SALZZITRONEN-GEL

- 50g Zucker, 4 Salzzitronen, 300g Wasser

Die Salzzitrone klein schneiden. Zucker hell karamellisieren lassen und die restlichen Zutaten dazu geben. Solange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist, in einen Mixer geben und fein mixen. Anschließend passieren.

## ANRICHTEN

Die Gurken in einem Halbkreis legen. Jeweils 8 Tropfen Mayonnaise auf die Gurkenscheiben geben und mit den Kohlrabischeiben abdecken. 8 Punkte Salzzitronen-Gel neben die abgedeckten Gurken spritzen. Lachs mit dem Lack bepinseln und mit groben Salz würzen. In den Halbkreis legen.