



N25 Kaviar «Selection Jan Hartwig»



Zubereitung Chawanmushi

Alle Zutaten mischen und durch ein feines Sieb passieren. In einen Teller 2 EL der Masse geben, mit Klarsichfolie abdecken und im Combi-Steamer 30 Min. bei 100°C dämpfen.

Zubereitung rehydrierte Rosinen

Rosinen mit Rum und Läuterzucker in die Flasche füllen und mit den beiden Kapseln unter Druck setzen. Über Nacht aufquellen lassen. Am folgenden Tag die Flüssigkeit aus der Flasche spritzen und auffangen. Die aufgeblähten Rosinen in der Flüssigkeit lagern.

Zubereitung Mayonnaise aus Kyoto-Lauchöl

Aus den Zutaten eine Mayonnaise herstellen und diese in eine Spritzflasche füllen.

Zubereitung Lauchvinaigrette

Mischen

Rezept für 4

Zutaten Chawanmushi

1 Ei
120 ml Dashi
20 ml Mirin
10 ml Sojasauce

Zutaten rehydrierte

Rosinen

30 Stück Rosinen
1 EL Läuterzucker
1 TL Stroh 80 Rum
2 Isi-Kapseln
1 Espumaflasche

Zutaten Mayonnaise aus Kyoto-Lauchöl

1 Eigelb
1 Msp. Senf
1 Spritzer heller Reissig
Kyoto-Lauchöl
Salz

Zutaten

Lauchvinaigrette

30 ml salziger Sushi-Essig
10 ml Kyoto-Lauchöl

Weitere Zutaten

Pro Teller 15 g Kaviar
geröstete/ halbierte
Piemonteser Haselnüsse
Kornblumen
Schnittlauchspitzen
Kerbel
Baby-Clover-Kresse von
Koppert Kress



Anrichten

Alle Zutaten auf dem Chawanmushi arrangieren und mit der Vinaigrette beträufeln.