

Pintadofilet auf Randenschaum mit Wasabispätzli und Asiagemüse

Rezept/ Zutaten

Fisch

Pintadofilet

Randenschaum

Randensaft

Rahm

Lecitin

Spätzli

Spätzlimehl

Wasser

Milch

Eier

Wasabi

Gemüse

Gelbe und orange Rüebli

Kefen

Ingwer

Sojasauce

Knoblauch

Wasabinüssli zur Deko

Zubereitung

Den vorbereiteten Spätzliteig in siedendem Wasser zu Spätzli verarbeiten und auf die Seite stellen.

Gemüse in feinen Stäbchen schneiden und mit Ingwer, Knoblauch und Sojasauce anbraten.

In einer Bratpfanne Fischfilets auf der Hautseite kurz anbraten und auf die Seite stellen.

In der gleichen Pfanne den Randenschaum vorbereiten. Alles abschmecken und auf Teller anrichten.