

## Marchfelder Solo Spargel mit Lachsforelle und Miso

300g Marchfelder Solo Spargel  
100 g Kristal Zucker  
50 g Salz  
40 g Miso Paste (Asia Shop)  
200 g Lachsforelle  
200 g Butter  
1 Ta Erbsenkresse  
10 ml Mirin  
10 ml Reissessig  
20 ml Wasser  
5 ml Yuzu Saft  
10 ml Sojasauce  
10 g Eingelegte Wasabi Stängel ( Asia Shop)

Spargel schälen, mit Salz, Zucker und Butter bissfest kochen, danach in Eiswasser abschrecken. Lachsforelle putzen, Haut abziehen und Gräten entfernen. Lachsforelle in gleichmäßige Tranchen schneiden und kalt stellen. Dressing für den Fisch zusammen fügen -> Mirin, Reissessig, Wasser, Zucker und Yuzu Saft. Die Spargelstangen der Länge nach halbieren und mit der angerührten Misopaste bestreichen und anschließend leicht gratinieren, bis der Spargel goldbraun ist.

Gratinierter Spargel mit Lachsforelle anrichten -> mit Dressing, eingelegten Wasabi Stängel und Kresse fertig stellen.

## Asiatisches Chili con Carne mit Sushi Reis und Koriander Mayonnaise

500g Schweineschopf, fein faschiert  
100g Schalotten, fein geschnitten  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
300ml Sweet Chicken Chilli Sauce  
1TL Sojasauce  
1 TL Seven Spice (Asia Laden)  
50ml Sesamöl  
150 g Sojabohnen  
50 g Maiskörner  
8 Kafir Blätter  
1 Chili Schote  
20 g Zart Bitter Schokolade  
60 g Koriander Mayonnaise  
300 g Sushi Reis

Das Schweinefleisch in Sesamöl anbraten, Schalotten & Knoblauch begeben und kurz mitrösten. Sweet Chilli Sauce, Kafir und Sojasauce begeben und zirka 1 Stunde bei wenig Hitze weich dünsten. Danach Mais und Sojabohnen dazu geben und nochmal 10 min kochen lassen.

Am Schluss mit Seven Spice, Chili und Zartbitterschokolade würzig abschmecken. Falls nötig noch etwas Salz dazu geben.

Sushi Reis im Reiskocher kochen.

Koriander Mayonnaise  
3 Eiweiß  
200ml Traubenkernöl

1 Tl Shirodashi (Asia Laden)  
Salz, Limettensaft  
15 g Koriander frisch  
2 g Koriander gemahlen

Aus Eiweiß & Traubenkernöl eine Mayonnaise herstellen, am Schluss Shirodashi und Koriander einmischen, salzen und mit Limettensaft abrunden.