

Sushi à la Markus Moritzi

Zutaten:

Fisch (Forelle, Äschen, Felchen)

Sojasauce

ingelegter Ingwer

Wasabipaste

Fefrorener Fisch auftauen und mit einem Filetirmesser in feine Scheiben schneiden (ohne Haut).
Danach Fischstreifen auf einen Teller schön anrichten.

Für die Sauce wird Sojasauce sowie Wasabipaste (Messerlöffel oder wenn schärfer gewünscht auch mehr) in einer kleinen Schale vermischt.

Fischstreifen durch Sauce ziehen und mit etwas Ingwer genießen.