

Gastronomiska sällskapet *Marmiterna* i Helsingborg
Måndag 2014 04 07



Meny :

Geviche med misodressing och ingefära
Vin : Masi Soave Classico 2012, no 6997

Flanksteak med syrliga svampar, gremolata och ljummen morotssallad
Vin : Cannonau di Sardegna 2011, no 2162

Meretes Libanesiska appelsiner med kandiserade mandler och vanilj creme
Dessert vin : Tokaji 3 puttonyos, no 75309

Värd : Leif Matthiesen
Vicevärd : Peter Ottenståhl

Förrätt

Geviche med misodressing och ingefära

4 personer

250 g filet av vit fisk (helt färsk piggvar, torsk, eller sej)
6 färska kammusslor
1 lime
1 gurka
Avocado
1 chili
Färsk koriander
Sesamfrö 1 matsked

Misodressing:

1 Lime
1 matsked finriven ingefära
2 matskedar ljus miso
1 matsked sesamolja
1 matsked ljus soya
Flytande honung för sötman i balans mot soya och miso

Skär fisken i små tern (utan ben).

Skär kammusslorna i mindre stycken.

Limesaft som marinad över fisk och musslor som får ligga och jäsa en god stund; vända fisk och musslor då och då.

Skölja gurkan, ta bort kärnor, skär i små tern och vända i fisk/mussla/lime.

Skär avocado i små tärn och vända i fisk/mussla/lime/gurka.

Skölj chili och finhacka och vända i fisk/musslor/lime/gurka/avocado blandningen.

OBS : Sila bort väskan innan fisk och musslor läggs på tallrik.

Stek sesamfrön lätt på torr stekpanna.

Misodressingens fördelas över fiskmixen och garnera med sesam och koriander blad.