



Hoba Yaki mit Tama Miso

Zutaten

Für 4 Personen

Tama Miso:

300 g weisse Miso-Paste

30 g Zucker

3 Bio-Eigelb

100 ml Sake

Wolfsbarsch Hoba Yaki:

4 Wolfsbarschfilets à je ca. 100 g

1 Prise Salz

1 Bananenblatt*

Vor- und Zubereitungszeit: **20–30 Min.**

* erhältlich im Asia-Laden

Zubereitung

Die Saucen-Zutaten zusammen verrühren, im Wasserbad bei ca. 75 Grad erhitzen, bis das Eigelb anfängt zu binden.

Bananenblatt anfeuchten. Wolfsbarschfilets salzen und auf den Punkt grillieren.

Auf dem Bananenblatt anrichten, dazu die Miso-Sauce servieren.