

■ ■ ■

Frittierter Kàrpfè ìllhisrarer Àrt, Mayonnäs-Soos mìt Saké, Hèimrèis vùn Nagoya

Friture de carpe à l'illhousienne, sauce mayonnaise au saké, retour de Nagoya

■

Fer 4 Parsonè / pour 4 personnes :

1 kg entgrateti Kàrpfefilet / 1 kg de filet de carpe désarètè
250 Gr Wèichwèizegries / 250 gr de semoule de blé tendre
25 Cl Millich / 25 cl de lait
2 grieni Zitrone / 2 citrons verts
1 Yuzu / 1 yuzu
Sàlz, Piment d'Espelette / sel, piment d'Espelette
250 Gr Mayonnäs / 250 gr de mayonnaise
2 Kàffeeffel siessi Soja-Soos / 2 cuillères de sauce de soja sucrée
4 Sùppeffel Saké / 4 cuillères à soupe de saké

■

D'Zitroneschéélet vùn einere Zitron ìn d'Millich ràppe, Sàlz ùn Piment d'Espelette dezü gann

/ Râper le zeste d'un citron dans le lait, ajouter le sel et le piment d'Espelette

D'Kàrpfefilet schniide ùn se ìn de Millich inbeize

/ Couper les filets de carpe et les mettre à mariner dans le lait

Se ìm Gries rolle ùn pànieri

/ Rouler et paner tel quel dans la semoule

Se 5 bis 6 Minüte ìm heisse Eel bratle, bis àss se scheen goldgal ùn knùschprich ware

/ Frire les filets 5 à 6 minutes dans de l'huile bien chaude jusqu'à obtenir une belle coloration et une croustillance

Ûffeme Tüech àbtropfe lon

/ Les égoutter sur une serviette

**Mìt de Mayonnäs-Soos serviere, e bìssele Zitroneschéélet dezü gann,
sowie de Sàft, d'Yuzu-Schéélet, d'Soja-Soos ùn de Saké**

/ Servir accompagné de la sauce mayonnaise additionnée d'un zeste de citron vert ainsi que son jus, le zeste de yuzu, la sauce soja et le saké



Cette recette a été présentée par le chef 2 étoiles Michelin, **Marc Haerberlin**, à l'occasion du **Koch show** organisé le 02/12/2021 dans le cadre du marché de Noël de Colmar.

Cet événement a été coorganisé par