

マクロの夜

TORO Night im moshi moshi – Ein Erlebnis der Extraklasse



Um die Neueröffnung des Restaurants moshi moshi in St. Gallen vor einigen Wochen gebührend zu zelebrieren, möchten wir unsere Gäste am **1. März 2023** auf eine kulinarische Reise der japanischen Art mitnehmen. Im Zentrum des Abends steht das "rote Gold aus dem Mittelmeer": Ein ganzer Thunfisch.

Das rund 150 Kilogramm schwere und bis zu zwei Meter lange Tier wird frisch harpuniert am Tag des Events von unserem langjährigen Partner und Lieferanten Hugo Dubno angeliefert. Er ermöglicht es uns immer wieder, aussergewöhnliche Produkte zu beschaffen und unseren Gästen zugänglich zu machen. Dabei sind nicht nur Frische und Qualität, sondern auch der nachhaltige Umgang mit der Natur stets oberstes Gebot.

Deshalb stammt unser Thunfisch von der spanischen Westküste – genauer von der Familie Balfégo, die seit mehreren Generationen nur einmal jährlich im offenen Meer Thunfische fangen und direkt in grossen schwimmenden Netzen nach Taragona verlegen. Dort werden sie gehegt und gepflegt, bis sie schliesslich ihr Optimalgewicht erreicht haben.

Der frische Blauflossenthunfisch gilt als exklusives Rohprodukt für die Sashimi- und Sushiküche. Daher wundert es nicht, dass ein Grossteil des qualitativ herausragenden Fangs üblicherweise nach Japan exportiert wird. Umso mehr freut es uns natürlich, dass wir auch in der Schweiz in den Genuss dieses exklusiven Geschmackserlebnisses kommen dürfen!

Am Opening Event wird der ganze Fisch vor den Augen unserer Gäste von einem japanischen Spezialisten filtiert. Anschliessend bereitet die moshi moshi-Küchencrew aus den edelsten Stücken, dem Thunfischbauch, auch genannt Toro (japanisch für "schmelzen"), ein exklusives viergängiges Menü zu. Toro wird in Japan als der edelste Teil des Fisches angesehen, weil er sich durch eine besondere Fettmarmorierung auszeichnet. Wie bei hochwertigem Rindfleisch ist das Fleisch damit besonders saftig und schmelzig. Abgerundet werden die Kreationen mit den hervorragenden Champagner-Spezialitäten aus dem Hause Deutz.

Unser Ziel ist es, den ganzen Fisch nose-to-tail zu verwerten, also auch die rund 30 Prozent, die weder Mittelstücke noch das kostbare Toro sind. Aus den "Second Cuts", also den weniger bekannten, aber abwechslungsreichen und geschmacksintensiven Zuschnitten, lassen sich z.B. wunderbare Suppen, Saucen oder aber auch Füllungen für Gyozas, die berühmten japanischen Teigtaschen, zaubern. Genossen kann man die verschiedenen und wöchentlich wechselnden Kreationen ab März bis auf weiteres jeden Mittwoch à la carte.

Die Teilnehmerzahl für den Anlass ist limitiert. Wenige Tickets können online unter folgendem QR Code käuflich erworben werden:



moshi moshi

Bahnhofplatz 3, 1. Stock Hotel Metropol, 9000 St. Gallen
www.moshimoshi-restaurant.ch

