

Thunfisch-Creme, Rote-Bete-Carpaccio, Brot-Variationen

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 200 g Thunfisch, in Wasser | 500 g Mehl, Typ 405 | 7 g Trockenhefe |
| 2 Knollen Rote-Bete | 4 Tomaten, getrocknet, in Öl | 150 g Röstzwiebeln |
| 3 Orangen | 1 TL Sesamsamen, schwarz | 1 Zweig Thymian |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Schote Chili, rot | 1 Schote Chili, grün |
| 1 TL Chilipulver | 200 g Frischkäse, natur | 1 EL Sweet-Chilisoße |
| Olivenöl | Meersalz, grob | Pacificsalz, schwarz, grob |
| Pfeffer, schwarz | | |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit der Hefe und 300 Milliliter lauwarmen Wasser vermengen und etwa drei Minuten zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig in drei gleiche Stücke teilen. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und einen Teil des Teiges etwa einen halben Zentimeter dick darauf ausrollen. Den Teig ebenfalls mit Olivenöl bestreichen, mit einer Gabel einstechen und das Meersalz und die Rosmarinzweige darauf verteilen. Anschließend kurz ruhen lassen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Schale einer Orange abreiben und zusammen mit den Tomatenwürfeln und einem halben Teelöffel Chilipulver unter einen weiteren Teil des Teiges kneten. Anschließend den Teig zu einem Laib formen und ruhen lassen. Den Thymian abzupfen und zusammen mit den Röstzwiebeln unter den übrigen Teig kneten. Anschließend eine Laib daraus formen und ruhen lassen. Eine Backform mit Wasser füllen und zusammen mit den Broten in den Backofen geben. Der entstehende Wasserdampf lässt die Backwaren aufgehen und knusprig werden. Die Brote etwa 20 Minuten backen. Den Thunfisch ausdrücken. Das Thunfischfleisch in eine Schale geben und den Frischkäse, die Sweet-Chilisoße und den Sesam unterrühren bis eine Paste entsteht. Mit Pfeffer würzen. Anschließend ziehen lassen. Die Rote-Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und direkt auf den Tellern anrichten. Die Orangen schälen, Orangenfilets herausschneiden und auf den Tellern mit dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten. Das Olivenöl darüber gießen und mit dem Pacificsalz würzen. Die Thunfischcreme in separaten Schälchen anrichten, zusammen mit dem Rote-Bete-Carpaccio und den Brotvariationen servieren und mit den Chilischoten garnieren.

Svetlana Knezevic am 05. Januar 2010