

Thunfisch mit Honolulu-Relish und Wasabi-Chantilly

Für 2 Personen

250 g Thunfischsteak, ohne Haut	215 g japan. Rundkornreis	240 ml Wasser
6 unbehandelte Limetten	1/2 Bund Frühlingszwiebeln	30 g Ingwer
3 TL Wasabipulver	1/2 TL Dashi-Pulver	70 ml Schlagsahne
2 EL japan. Sake	3 EL japan. Sojasoße	1 EL weißer Rum
1 EL braunes Sesamöl	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Kerbel	frische Shiso-Blätter	Salz
schwarze gem. Sesamkerne	Boretsch	

Das Wasabipulver mit einigen Tropfen heißen Wassers in einer Tasse zu einer dünnen Paste verarbeiten. Die Tasse auf den Kopf stellen und die Paste ruhen lassen. Den Reis mit 240 Millilitern Wasser in dem Reiskocher garen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limettenschale zweier Limetten abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Für die Thunfisch-Marinade sechs Esslöffel Limettensaft mit drei Esslöffeln Sojasoße und dem geriebenen Ingwer, dem Dashi-Pulver, je einen Esslöffel Sake und Rum, dem braunen Sesamöl, Limettenabrieb sowie einen Teelöffel Wasabipaste zusammenrühren und auf zwei mittlere Behälter verteilen. Das Thunfischsteak waschen, trocken tupfen und in eine der Formen für zehn Minuten einlegen. Die Petersilien- und Kerbelblätter abzupfen und zusammen mit den Shisoblättern klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und ebenfalls in Ringe schneiden und zusammen mit den anderen Kräutern in die andere Form geben. Das Thunfisch-Steak ohne Öl in einer Grillpfanne anbraten und einen Deckel darauf geben. Nach zwei Minuten umdrehen, den restlichen Sake dazugeben und die Hitze herunter regeln. Die Sahne leicht schlagen. Anschließend das angerührte Wasabi, den übrigen Limettensaft sowie Abrieb und Salz hinzufügen. Den Thunfisch in acht Millimeter dicke Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Relish und den Wasabi-Häubchen auf Tellern anrichten und mit dem Sesam und den Blüten garnieren.

Joyce Shintani am 20. Oktober 2011