

# Thunfisch-Tataki, Madras-Kartoffeln und Sauce béarnaise

Für zwei Personen

## Thunfisch-Tataki:

200 g Thunfisch (Sashimi-Qualität)	1 EL	1 EL heller Sesam
Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

## Madras-Kartoffeln:

2 große Kartoffeln, festk.	1 EL Madras Curry-Pulver	1 TL Kreuzkümmel
1 Zwiebel	1 EL Schwarzkümmel	1 EL heller Sesam
1 Bund Rucola	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

## Sauce Béarnaise:

2 Eier	100 ml trockener Weißwein	1 Schalotte
1 Bund Estragon	1 Zitrone	1 TL Zucker
200 g Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Eier trennen und die Eigelbe in einen Mixbecher geben.

Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zucker in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Etwas auskühlen lassen und durch ein Sieb zum Eigelb gießen.

Mit dem Stabmixer mixen und nun in einem dünnen Strahl die Butter hineinlaufen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Estragon-Blätter abzupfen und fein hacken. Etwa einen Esslöffel davon zu der Sauce geben und glatt rühren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa ein mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Madras Curry-Pulver, Kreuzkümmel und Salz würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mäßiger Hitze 15 Minuten rundherum knusprig braten.

Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Zu den fast fertig gebratenen Kartoffeln geben und zusammen mit dem Schwarzkümmel und Sesam anschwitzen.

Auf einem Brett Salz, Pfeffer und beide Sesamfarben gleichmäßig verteilen.

Den Thunfisch in Stücke schneiden und in den Gewürzen rundherum wenden und würzen. In einer Pfanne etwas Rapsöl stark erhitzen und den Thunfisch rundherum scharf anbraten. Etwas auskühlen lassen und schräg aufschneiden. Der Fisch soll nur einen etwa zwei Millimeter breiten grauen Rand zeigen und innen roh sein.

Das Thunfisch-Tataki, Madras-Kartoffeln und Sauce béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Kluske am 04. März 2015