

Pfifferlinge mit Thunfisch-Tataki und Gemüse-Tempura

Für zwei Personen

Für den Thunfisch Tataki:

150 g Thunfisch	10 g Thaicurrypaste	30 g Olivenöl
Sonnenblumenöl	Sesam-Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

80 g Pfifferlinge	1 Schote Chili	30 g weiße Zwiebeln
1 EL Portwein	1 EL Gemüsefond	1 EL Blütenhonig
1 EL Essig	1 EL Olivenöl	30 g Zucker

Für das Gemüse-Tempura:

100 g Zucchini	1 Karotte	50 g Zuckerschoten
120 g Tempuramehl	120 g Stärke	200 ml Sprudelwasser mit Eiswürfel
Pflanzenöl		

Für die Garnitur:

2 TL Sezchuan Pfeffer

Für den Thunfisch Tataki:

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in längliche Stücke schneiden. Ingwer schälen und feinreiben. Ingwer, Thaicurry, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Fisch in der Marinade wenden, in eine Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen. Große Pilze halbieren.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Pilze darin andünsten. Zucker hinzufügen. Essig, Portwein und Fond miteinander vermischen und die Pfifferlinge damit ablöschen. Chili der Länge nach aufschneiden, von den Scheidewänden und Kernen befreien und kleinschneiden. Mit Honig und Chili abschmecken.

Für das Gemüse-Tempura:

Das Sprudelwasser durch ein Sieb geben und Eiswürfel auffangen.

Sprudelwasser mit Ei vermengen und Mehl klumpfrei unterrühren.

Karotte schälen. Zucchini waschen und trockentupfen. Karotte und Zucchini in fingerdicke Stücke schneiden. Zuckerschoten waschen und trocken tupfen.

Öl auf ca. 180 Grad erhitzen. Zuckerschoten, Karotten- und Zucchinistücke in den Teig tauchen, bis er alles gut ummantelt hat, und in das heiße Öl geben. Zucchini, Zuckerschoten und Karotten goldbraun ausbacken.

Für die Garnitur:

Das Thunfisch Tataki auf Tellern anrichten, mit Sezchuan Pfeffer bestreuen, Pfifferlinge und Gemüse-Tempura platzieren und servieren.

Tim Seier am 15. August 2017