

# Thunfisch-Tataki, Tramezzino 'inside-out', Avocado-Creme

## Für zwei Personen

### Für das Grapefruit-Eis:

100 ml Grapefruitsaft	50 ml Limettensaft	2 EL Kokosmilch
2 EL Sahne	2 EL Kokosblütenzucker	60 g Agavendicksaft
2 Blatt Gelatine	1 Grapefruit	1 Prise feines Salz

### Für den Lachs:

1 Lachsfilet à 100 g	20 g Butter	1 Zitrone
2 Kaffirlimettenblätter	1 Zweig Estragon	Salz

### Für den Soja-Ingwer-Dip:

50 g Schalotten	1 Knolle Ingwer à 5 cm	50 ml Limettensaft
70 g Sojasauce	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Stärke
2 EL Sesamöl	1 Prise Kokosblütenzucker	

### Für die Avocadocreme:

1 Avocado	1 EL Limettenöl	2 Limetten, (Saft, Abrieb)
2 EL weißer Balsamico	1 TL Honig	1 TL rosa Pfefferbeeren
1 EL Gemüsefond	Salz	

### Für den Tramezzino:

1 Scheibe Tramezzino	1 Knoblauchzehe	1 Prise Kokosblütenzucker
1 TL Butter		

### Für den Sesam-Crunch:

1 EL schwarzer Sesam	1 Prise Kokosblütenzucker	1 Prise Piment-d'Espelette
1 EL Butter	Salz	

### Für die Miso-Mayonnaise:

1 Ei	2 Spritzer Zitronensaft	150 ml Sonnenblumenöl
2 TL Misopaste	1 EL Mirin	1 TL gemahl. schwarzer Knoblauch
Salz	Pfeffer	

### Für den Thunfisch-Tataki:

1 Thunfischfilet à 100 g	1 TL Wasabipaste	1 EL weißer Sesam
1 EL geröstetes Sesamöl	Salz	

### Für die Garnitur:

1 Kästchen Affila-Kresse

### Für das Grapefruit-Eis:

Die Gelatine 5 Minuten in Wasser einweichen und ausdrücken.

Grapefruitsaft, Limettensaft, Kokosmilch, Sahne, Kokosblütenzucker, Agavendicksaft, Gelatine und Salz in einem Topf erwärmen, mit einem Stabmixer aufmixen und in die Eismaschine geben. Mit einem Zestenreißer einige Zesten von der Grapefruit reißer und das Eis damit dekorieren.

### Für den Lachs:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf Butter aufschäumen, bräunen und beiseite stellen.

Den Lachs mit einem Teil der Nussbutter einstreichen und mit den Kaffirlimettenblättern, der Zitrone und dem Estragon auf einen Teller geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten ziehen lassen.

### Für den Soja-Ingwer-Dip:

Butter in einem Topf aufschäumen, bräunen und beiseite stellen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten. Den Ingwer schälen, reiben und mit Limettensaft und Sojasauce in die Pfanne geben. Kräftig aufkochen lassen und mit Stärke abbinden. Mit Nussbutter und Zucker abschmecken.

**Für die Avocado-creme:**

Die Avocado mit dem Limettenöl und dem Limettensaft mit einem Stabmixer pürieren.

Aus Balsamico, Honig, Gemüsefond und angedrückten rosa Pfefferbeeren eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit der Vinaigrette die Avocado-creme napieren.

**Für den Tramezzino:**

Kokosblütenzucker, Knoblauch und Butter in eine Pfanne geben. Die Butter schmelzen lassen und den Zucker leicht karamellisieren.

Die Tramezzino sehr dünn ausrollen. In Form bringen und in der Pfanne von allen Seiten goldgelb braten.

**Für den Sesam-Crunch:**

Den Sesam mit Salz, Kokosblütenzucker und Piment d'Espelette würzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rösten.

**Für die Miso-Mayonnaise:**

Ei, Zitronensaft, Misopaste, Mirin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben, das Öl oben auf gießen und mit einem Stabmixer cremig aufmixen. Den Stab langsam von unten nach oben ziehen.

**Für den Thunfisch-Tataki:**

Den Thunfisch salzen und mit Wasabi einreiben und in Sesam wälzen. In Sesamöl kurz von allen Seiten anbraten.

**Für die Garnitur:**

Das Tuna-Tataki mit Tramezzino „inside-out“ und Avocado-creme auf Tellern anrichten, mit der Affila-Kresse garnieren und servieren.

Lena Ringwald am 20. November 2017