

Rote-Bete-Carpaccio mit Thunfisch und Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

| | | |
|-------------------------------|-------------|-----------------------------|
| 2 Kugeln vorgegarte Rote Bete | 1 Schalotte | 30 ml weißer Balsamicoessig |
| 100 ml Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Fisch:

| | | |
|---------------------------|----------------|-------------------|
| 1 Thunfischfilet, à 300 g | 4 EL Sojasauce | 5 EL heller Sesam |
| Butterschmalz | Salz | Pfeffer |

Für den Schaum:

| | |
|-------------------|--------------|
| 1 EL Wasabipulver | 200 ml Sahne |
|-------------------|--------------|

Für die Garnitur:

Rote-Bete-Sprossen

Für die Rote Bete:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit Olivenöl, Balsamicoessig und Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und kurz in der Vinaigrette marinieren.

Für den Fisch:

Sesam in einer Pfanne rösten. Thunfisch in Sojasauce marinieren, pfeffern, leicht salzen und im gerösteten Sesam wenden. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten und danach in Tranchen schneiden.

Für den Schaum:

Wasabipulver mit Sahne gut verquirlen, durch ein Sieb passieren und in einen Sahnesyphon füllen. Die Wasabi-Sahne mithilfe der CO2 Kapsel im Sahnesyphon – schüttelnd senkrecht nach unten haltend – aufschäumen.

Für die Garnitur:

Das Gericht mit Sprossen garnieren.

Sabine Plasberg-Keidel am 09. Mai 2023