

Spargel-Salat mit zweierlei Thunfisch und Kartoffel-Rösti

Für 4 Personen

600 g roter Thunfisch	300 g feste Kartoffeln	1 Knolle Sellerie
1 TL eingelegte Kapern	200 g grüner Spargel	200 g weißer Spargel
1 Zitrone	1 Schalotte	0,5 Bund Estragon
100 ml Gemüsefond	100 g schwarzer Sesam	1 Muskatnuss
1 TL Walnussöl	5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel abschneiden. Jeweils der Länge nach halbieren und schräg in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Eine Pfanne etwas erhitzen. Mit einem Sparschäler ein Stück von der Zitrone schälen. Den Puderzucker in der Pfanne schmelzen lassen, die Spargelstücke hineingeben und darin etwas anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und die Zitronenschale dazugeben. Bei niedriger Temperatur fünf Minuten gar ziehen. Den Estragon zupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Pfanne vom Herd nehmen, zwei Esslöffel von dem Zitronensaft, das Walnussöl und den Estragon hineingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Zitronenschale heraus holen. 200 Gramm des Thunfisches waschen und trocken tupfen. Anschließend in Würfel schneiden. Die Thunfisch- Würfel mit dem Olivenöl vermischen und den restlichen Zitronensaft zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kapern waschen und trocken tupfen und fein hacken. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Kapern und die Schalotten unter das Tatar mischen. Den Sesam trocken in einer Pfanne leicht anrösten. In einer zweiten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Den restlichen Thunfisch mit etwas Pfeffer würzen und in der Pfanne kurz anbraten. Anschließend im Sesam wenden. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln sofort in ein Leintuch geben und gründlich die Feuchtigkeit auspressen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Aus der Masse kleine flache Rösti formen und diese in der Pfanne von beiden Seiten bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Rösti auf einen Küchentuch legen und abtropfen lassen. Den gebratenen Spargel-Salat mit dem Thunfischtatar und dem gebratenen Thunfisch auf einem Teller anrichten und dazu die Kartoffelrösti servieren

Frank Stellmach am 18. Mai 2011