

Exotisches Thunfisch-Tatar mit Melone und Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Thunfischfilet (Stück, 300 g)	1 kleine Wassermelone	1 Cantaloupe-Melone
1 rote Chilischote	1 grüne Chilischote	1 Schalotte
1 Limette	2 EL Zucker	1 TL Sesamöl
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

1 Limette	200 ml Sahne	100 g Wasabicreme
$\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	1 TL Sesamöl
100 ml Olivenöl		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander

Für das Tatar:

Thunfisch waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden.

Cantaloupe-Melone halbieren, entkernen und die Hälfte in Würfel schneiden. Die Würfel sollten unbedingt die gleiche Größe haben, wie die des Thunfisches. Die Wassermelone halbieren, entkernen und in 1cm große Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und ganz fein hacken.

Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ingwer schälen und 1 TL abreiben. Schalotte in einer Pfanne mit Sesamöl glasig dünsten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Die Scheiben der Wassermelone in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten, sodass eine leichte Bräunung entsteht. Raus nehmen und in die gleiche Größe schneiden wie vom Thunfisch und der Cantaloupe-Melone. Alles zusammen mit den Thunfisch-Würfeln in eine Schüssel geben. Dazu kommen jeweils ein Viertel der klein gehackten roten und grünen Chili, Ingwer, Limettensaft, Olivenöl und die Schalotten. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Wenn man die Zeit nicht hat, Gräten zu ziehen, kann man einen „VSchnitt“ machen, dh. man schneidet einmal links und einmal rechts an den Gräten entlang und da der Fisch aus vielen Proteinen besteht, fällt der Ausschnitt nachher nicht mehr auf und verkocht sich.

Für den Schaum:

Limette waschen, halbieren, auspressen, Saft auffangen und von einer Viertel Limette die Schale abreiben. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Wasabicreme mit Sahne, Limettensaft, Limettenabrieb, Sesamöl, Zucker und Koriander verrühren und mit dem Stabmixer zu einer Creme pürieren. In den Syphon geben und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Das Tatar jeweils zu 3 Kugeln formen, auf den Teller geben und mit Korianderblättern dekorieren den Wasabischaum dazwischen sprühen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kahse am 15. Oktober 2019