

Thunfisch-Tatar mit Avocado-Mango-Salat, Wasabi-Schaum

Für zwei Personen

Für das Tatar:

| | | |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| 150 g Thunfischfilet | 1 Zitrone | $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch |
| 2 EL eingel. Sushi-Ingwer | 1 Ei | $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf |
| 1 Prise Zucker | 1 TL weißer Balsamico | 125 ml Sonnenblumenöl |
| 1 Msp. Cayennepfeffer | 1-2 EL Srirachasauce | Salz |

Für den Wasabischaum:

| | |
|--------------|------------------|
| 100 ml Milch | 2 EL Wasabipaste |
|--------------|------------------|

Für die Garnitur:

| | | |
|---------------------------------|-----------------------|----------------------|
| $\frac{1}{4}$ L Sonnenblumenöl | 2 Papadam | 50 g Glasnudeln |
| $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch | 1 Kasten Shiso-Kresse | 1 EL schwarzer Sesam |
| Salz | | |

Für das Tatar:

Das Ei trennen und Eigelb, Senf, Salz, Zucker und Essig mit einem Stabmixer vermischen. Öl nach und nach in einem dünnen Strahl untermengen und eine cremige Mayonnaise herstellen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und Srirachasauce unterrühren.

Thunfisch fein würfeln. Schale der Zitrone abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Ingwer fein hacken.

Thunfisch mit Schnittlauch, Ingwer und Zitronenabrieb vermischen, Mayonnaise unterheben und direkt kalt stellen.

Für den Wasabischaum:

Milch in einem Topf erwärmen, kurz aufkochen lassen und nach gewünschtem Schärfegrad mit Wasabi abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Das Öl zum Frittieren in einem Topf heiß werden lassen. Die Papadam nacheinander darin kurz kross frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Anschließend die Glasnudeln ebenfalls kurz frittieren und beides mit Salz würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Avocado-Mango-Salat mit Hilfe eines Servierings auf Teller anrichten, Thunfischtartar darauf geben. Ring vorsichtig abziehen und Wasabischaum angießen. Mit Papadam, Glasnudeln, Schnittlauch, Sesam, Shiso garniert servieren.

Ann-Kristin Rausch am 16. März 2021