

Jakobsmuscheln, Wolfsbarsch-Tatar und Thunfisch-Tataki

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
20 g helle Misopaste	1 TL Honig	20 g Senf
1 TL Mehl	12 kleine Kapern	1 Bund Schnittlauch
Erdnussöl	Meersalz	

Für den Wolfsbarsch:

200 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut	3 Blätter grüner Shiso	1 kl. Bund Schnittlauch
5 g Ingwer	1 TL helle Misopaste	½ TL Yuzu-Saft
4 Blatt Nori-Algen	verschiedene Kressesorten	Meersalz

Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Ei	120 ml Traubenkernöl	1 Limette
2 TL Wasabi-Paste	1 EL Mirin	Salz

Für den Thunfisch:

300 g Thunfischfilet	3 TL weißer Sesam,	2 TL schwarzer Sesam
1 kl. Kasten Daikonkresse	1 Limette	Erdnussöl

Für die Garnitur:

60 g Flug-Mango	1 TL Chiliflocken	1 Limette
-----------------	-------------------	-----------

Für den Soja-Lack:

6 EL Sojasauce	3 EL Honig	1 Knoblauchzehe
1 Limette		

Für die Jakobsmuscheln:

Die Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Die Jakobsmuscheln dünn zu einem Carpaccio aufschneiden, leicht mit Zitronensaft, Olivenöl und Meersalz beträufeln. Rosettenartig auf einem flachen Teller anrichten.

Misopaste, Honig und Senf verrühren und in kleinen Tupfern auf dem Carpaccio verteilen. Etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Kapern vierteln, leicht mehlieren und ganz kurz in Fett frittieren.

Abtropfen lassen und ebenfalls auf den Jakobsmuscheln verteilen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, in feine Ringe schneiden und rund um die Jakobsmuscheln streuen.

Für den Wolfsbarsch:

Wolfsbarschfilet in 5 mm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Shiso fein hacken, Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Ingwer schälen und fein reiben. Alles vorsichtig unter den Fisch heben.

Misopaste und Yuzu-Saft verrühren und ebenfalls in die Schüssel hinzugeben. Vorsichtig vermengen und mit Fleur de Sel abschmecken.

Noriblätter in 7x7cm große Stücke schneiden, Ränder leicht anfeuchten und mit einem Bunsenbrenner vorsichtig in einer Schöpfkelle anflämmen, damit sie ein wenig knuspriger werden und sich an den Seiten leicht zusammenrollen.

Für die Wasabi-Mayonnaise:

Schale von der Limette abreiben und auspressen.

Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und darauf achten, dass sie die gleiche Temperatur haben. Schneidstab hineinstellen, festhalten und so lange laufen lassen, ohne ihn zu bewegen, bis sich die Zutaten verbunden haben. Dann den Scheidstab langsam auf und ab bewegen, bis

eine homogene, dicklich-cremige Masse entstanden ist. Mayonnaise kalt stellen.

Für den Thunfisch:

Thunfischfilet zurechtschneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Erdnussöl von allen Seiten jeweils ca. 20 Sekunden anbraten. Weiße Sesamkörner separat in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze rösten.

Thunfisch aus der Pfanne nehmen, am Stück in weißem und schwarzem Sesam wälzen und in dünnen Scheiben aufschneiden. Etwas Limettenabrieb über das Tataki geben.

Für die Garnitur:

Die Mango schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Limette auspressen und die Mango-Kugeln mit etwas Limettensaft und Chili marinieren.

Für den Soja-Lack:

Für den Lack die Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und die Hälfte des Saftes auspressen. Knoblauch fein hacken und alles zusammen mit Honig und Sojasauce aufkochen. Den Lack zur Seite stellen.

Das Tataki auf dem Sojalack drapieren und mit Mango, Kresse und der Mayonnaise anrichten. Wolfsbarsch-Tatar auf dem Noriblatt anrichten und mit Kresse garniert servieren. Die Jakobsmuscheln auf einem dritten Teller hinstellen.

Thorsten Hamann am 16. März 2021