

Tatar von Rind, Thunfisch und Jakobsmuschel mit Korallen

Für zwei Personen

Für das Rinder-Tatar:

200 g Rinderfilet	1 Schalotte	2 Cornichons
1 TL Kapern	1 Ei	1 EL Butter
2 TL Dijon-Senf	1 ½ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für das Thunfisch-Tatar:

200 g Thunfischfilet	2 Frühlingszwiebeln	2 TL geröstet. Sesam
2 EL geröstetes Sesamöl	2 EL Kewpie-Mayonnaise	2 TL Wasabi-Paste
2 EL Sriracha-Sauce	1 geröstetes Nori-Blatt	4 Zweige Koriander
Salz	Pfeffer	

Für das Jakobsmuschel-Tatar:

2 frische Jakobsmuscheln	1 großes Shiso-Blatt	1 Limette
geröstetes Sesamöl,		

Für die Korallen:

65 ml neutrales Öl	10 g Mehl	5 g Backpulver
schwarze Lebensmittelfarbe	Salz	

Für das Rinder-Tatar:

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen, klein schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Schalotte abziehen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne etwas Butter aufschäumen. Kapern klein hacken und ½ zusammen mit der Schalotte in die schaumige Butter geben. Temperatur abstellen und in der warmen Butter ziehen lassen. Cornichons fein hacken. Die Fleischmasse mit den Schalotten, Cornichons, Kapern, Senf und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe eines Servierringes auf einem Teller in Form bringen. Das Ei aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb auf dem Tatar platzieren.

Für das Thunfisch-Tatar:

Thunfischfilet waschen, trockentupfen und je eine Hälfte fein und die andere grob hacken, beides in eine große Schüssel geben.

Frühlingszwiebeln waschen, vom Ende befreien und fein hacken.

Koriander abrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Beides zum Fisch in die Schüssel geben. Kewpie, Sesamöl, Sriracha und Wasabi verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles zum Thunfisch geben und vermengen.

Nori-Blatt halbieren und sofern es nicht mehr knusprig ist, kurz in einer Pfanne rösten. Thunfisch-Masse in die Mitte des Blattes legen und zu einem Kegel formen (Temaki-Form). Diesen Schritt erst kurz vor dem Servieren vornehmen, damit das Nori-Blatt nicht durch die Feuchtigkeit des Fisches weich wird. Mit Sesam bestreuen.

Für das Jakobsmuschel-Tatar:

Jakobsmuscheln klein schneiden und in eine Schüssel geben. Shiso-Blatt in die flache Hand nehmen, darauf klatschen und dann in feine Ringe scheiden. Durch das Klatschen werden die Öle im Blatt freigesetzt.

Limette unter heißem Wasser abspülen und etwa die Hälfte der Schale fein abreiben. Limette halbieren, auspressen und 1 Esslöffel Saft auffangen. Abrieb zu den Muscheln geben. Etwas Sesamöl und Limettensaft hinzufügen und gut vermengen.

Jakobsmuscheln, die per Hand im Nordostatlantik gesammelt wurden, also zum Beispiel in Norwegen, sind für die Bestände am schonendsten und können daher in Maßen mit einem gutem

Gewissen gegessen werden.

Für die Korallen:

Öl, Mehl, Backpulver, Lebensmittelfarbe, Salz und 55 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer verquirlen. Eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen und 2 Esslöffel der Flüssigkeit in die heiße Pfanne geben. Entstehen Korallenförmige Löcher, die erhärtete Flüssigkeit herausnehmen und auf einem Küchentuch auskühlen lassen.

Die Pfanne vor jedem Mal trocken abwischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Bechhofer am 02. November 2021