

Ajo blanco mit Thunfisch-Kohlrabi-Päckchen und Erbsen

Für zwei Personen

Für die Ajo Blanco:

50 g randloses Toastbrot	125 g blanchierte Mandeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
400 ml Mandelmilch	100 ml Vollmilch	2 EL Sherry-Essig
76 ml natives Olivenöl	Salz	

Für das Tatar:

200 g Thunfisch, ohne Haut	1 Zitrone	1 TL Ingwer
1 EL Sojasauce	1 EL Ponzu	2 EL Sesamöl
1 EL Olivenöl	4 Stängel Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Kohlrabi-Päckchen:

2 große Kohlrabi	50 ml Weißweinessig	2 EL Zucker
Salz		

Für die Erbsen:

100 g TK-Erbsen	1 EL Butter	2 Zweige Minze
-----------------	-------------	----------------

Für die Garnitur:

Wasserkresse	2 EL Buchweizen	
--------------	-----------------	--

Für die Ajo Blanco:

Falls kein randloses Toastbrot gefunden werden konnte, den Rand abschneiden und das Brot würfeln. Knoblauch abziehen und so viel Knoblauch wie gewünscht hinzugeben. Mandeln mit 100 ml Wasser, Sherry-Essig und Mandelmilch und bei Bedarf für mehr Cremigkeit Vollmilch in einem Blender zu einer suppenartigen Konsistenz mixen. Mit Salz abschmecken, durch ein Sieb lassen und die Suppe kaltstellen.

Für das Tatar:

Thunfisch in kleine Würfel hacken. Soja, Ponzu, Olivenöl, Sesamöl und Abrieb von der Zitrone hinzugeben. Koriander klein hacken und unterheben. Salzen, pfeffern und Ingwer schälen, raspeln und hinzufügen.

Für die Kohlrabi-Päckchen:

Für die Päckchen Kohlrabi schälen und hauchdünn mit einer Mandoline hobeln. 6 Scheiben mit einem Ausstecher rund ausstechen und in eine Lake aus Essig, Zucker und etwas Salz und 1 EL Wasser legen.

Einen Löffel von dem Tatar auf einen Kohlrabikreis geben. Dann die zweite Scheibe obendrauf geben und wie eine gefüllte Pasta formen.

Für die Erbsen:

Erbsen in einem Topf erhitzen, eine Flocke Butter hinzugeben und etwas frische Minze dazugeben.

Für die Garnitur:

Kurz vor dem Anrichten den Buchweizen kurz in der Pfanne anrösten.

Yannick Philippe am 08. Juni 2022