

# 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