

Thunfisch-Tatar mit Avocado, Mango, Asia-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Mayonnaise:

1 Ei	20 ml weißen Balsamicoessig	1 Prise Senfpulver
150 ml Sojaöl	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Für das Tatar:

200 g Thunfischfilet	10 ml Sojasauce	10 ml Teriyakisaucе
10 ml Hoisinsauce	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	Salz, Pfeffer

Für den Sud:

100 ml Sojasauce	100 ml Teriyakisaucе	5 ml weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

Kresse

Für die Mayonnaise:

Die Eier trennen und Eigelbe mit Essig, Salz, Zucker und Senfpulver in ein hohes Gefäß geben und Öl hineinlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayo hochziehen.

Für das Tatar:

Thunfisch in Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Thunfisch mit Salz, Pfeffer, Koriander, Sojasauce, Teriyakisaucе und Hoisinsauce marinieren.

Für den Sud:

Sojasauce, Teriyakisaucе und 50 ml Wasser mit Zucker und Balsamicoessig einmal kurz aufkochen lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren.

Tatar auf Teller anrichten, Mango und Avocado abwechselnd darauf anrichten und mit Brotchips und Kresse dekoriert servieren.

Brian Kammerer am 09. August 2022