

# Thunfisch-Tataki im Serrano-Sud, Eierstich, Pilze

## Für zwei Personen

### Für das Thunfisch-Tataki:

300 g Thunfischfilet                      1 EL weißer Sesam                      1 EL schwarzer Sesam

### Für den Eierstich:

1 Ei    100 ml Sahne                              1 EL Butter  
Muskatnuss                                  Salz

### Für das Gemüse:

2 Kräuterseitlinge                      10 Shiitake                              1 Rettich  
1 Pak Choi

### Für den Serrano-Sud:

200 g Serrano-Schinken

### Für die Unagi-Sauce:

1 Zitrone, davon Saft                      150 ml Sojasauce                      150 ml Mirin  
100 ml Sake                                  150 g Zucker                              Speisestärke

### Für die Garnitur:

1 Packung Daikonkresse                      lila und weiße Blüten

### Für das Thunfisch-Tataki:

Den Thunfisch in gleichmäßig große Würfel schneiden und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis eine gleichmäßige Bräunung entstanden ist. Umdrehen und auf der anderen Seite wiederholen. Kurz leicht in weißen und schwarzem Sesam wenden.

### Für den Eierstich:

Ei, Sahne, Muskat und eine Prise Salz verquirlen und in ein mit Butter eingefettetes, flaches, ofenfestes Förmchen geben. Mit Alufolie abdecken und mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.

Einen Topf mit etwas Wasser füllen und einen passenden Dampfeinsatz auf dem Topf platzieren. Das Schälchen mit der Eimasse auf den Dampfeinsatz stellen und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und anschließend stürzen.

### Für das Gemüse:

Pilze, Rettich und Pak Choi in feine Julienne schneiden. Kräuterseitlinge mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Alles auf dem Thunfisch-Tataki als Türmchen anrichten.

### Für den Serrano-Sud:

Schinken in Stücke schneiden und mit Wasser 30 Minuten kochen. Mit wenig Wasser starten und lieber später noch etwas aufgießen, falls der Sud zu salzig ist. Der Sud soll schön würzig werden, da er dem Gericht die Würze gibt.

### Für die Unagi-Sauce:

Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker in einem Topf vermischen und einkochen lassen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Dabei mehrmals umrühren.

Wer möchte kann die Sauce mit etwas Speisestärke eindicken. Diese vorher unbedingt in etwas kaltem Wasser auflösen, sonst klumpt es.

Mit Zitronensaft abschmecken.

### Für die Garnitur:

Sauce in eine Spritzfalsche geben und beim Anrichten des Türmchens auf den Eierstich spritzen. Mit Kresse und Blüten garnieren.

Mona Hemme-Stromeyer am 14. März 2023