

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