

Thunfisch-Tataki, Lachs-Tatar, Garnelen, Wasabi-Dip

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

200 g Thunfisch ohne Haut Sesamöl Eiswasser

Für den Lachs:

100 g Lachsfilet, ohne Haut 2 Scheiben helles Brot ½ grüner Apfel
1 Limette, Saft, Abrieb ½ TL Chilisaucе 2 EL Teriyakisauce
1 EL Trüffelöl ½ Bund Schnittlauch 2 EL Olivenöl
1 Prise Piment d'Espelette 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer

Für die Garnelen:

4 Riesengarnelen 2 Knoblauchzehen 1 EL Butter
1 TL scharfes Paprikapulver 2 EL neutrales Öl Salz, Pfeffer

Für den Dip:

1 TL Wasabipaste 2 EL Sojasauce 1 Zitrone, Saft
1 TL Bonitoflocken Chiliflocken Salz

Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Limette, Saft, Abrieb 1 Ei 1 TL Senf
150 g Naturjoghurt 1 TL Zucker 200 ml Pflanzenöl
Salz Pfeffer

Für den Thunfisch: Den Thunfisch in Sesamöl in der Pfanne rundherum anbraten.

Herausnehmen und direkt in das Eiswasser tauchen. Ca. 10 Sekunden, dann aufschneiden.

Für den Lachs: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin von beiden Seiten anrösten, herausnehmen und abtropfen lassen.

Lachsfilet waagrecht halbieren, dann in feine Streifen und zum Schluss in Würfel schneiden. Lachswürfel in eine Schüssel geben. Schnittlauch in nicht zu feine Röllchen schneiden, zum Lachs geben. Apfel in Scheiben vom Kerngehäuse schneiden, erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel ebenfalls zum Lachs geben. Mit Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer, Chilisaucе, Teriyaki Sauce und Trüffelöl würzen. Etwas Schale von der Limette fein darüber reiben. Limette halbieren und etwas Limettensaft darüber träufeln. Alles gut vermengen.

Brotscheibe und aussetchen und mit etwas Salz bestreuen. Lachstatar auf der Brotscheibe mit Hilfe eines Servierringes verteilen.

Für die Garnelen: Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Butter und Knoblauchzehen zugeben und die Garnelen auf jeder Seite ca. 1 Minute scharf braten.

Für den Dip: Wasabipaste, Meersalz, Sojasauce, Zitronensaft, Bonitoflocken und Chiliflocken vermengen.

Für die Limetten-Mayonnaise: Limettenschale abreiben, Saft auspressen.

Ei, Senf und etwas Öl und Salz in einen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab eine Mayonnaise hochziehen.

Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren und mit der Limettenschale, 2 EL Saft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Dieter Schmidt am 31. Oktober 2023