

# Thunfisch-Tataki mit Kartoffel-Rösti, Mayonnaise

## Für zwei Personen

### Für die Rösti:

2 große mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butterschmalz
1 EL Speisestärke	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer		

### Für das Thunfisch-Tataki:

200 g Thunfischfilet	2 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
1 $\frac{1}{2}$ TL dunkle Sojasauce	1 EL Sesamöl	1 EL Olivenöl
Erdnussöl	2 EL weißer Sesam	2 EL schwarzer Sesam
1 TL Meersalz	Salz	Pfeffer

### Für die Wasabi-Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb	1 zimmerwarmes Ei
2-3 TL Wasabipaste	100 ml Sonnenblumenöl	10 ml Sesamöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Rucolasalat:

100 g Rucola	6 Kirschtomaten	6 Radieschen
1 rote Peperoni	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 cm Ingwer
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 EL dunkle Sojasauce	2 TL Ahornsirup
5 EL Olivenöl	3 EL Sesamöl	Salz
Pfeffer		

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
---------------------------------	-------------------------------

## Für die Rösti:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und grob reiben. Auf einem sauberen Küchenhandtuch verteilen und leicht auspressen, so dass ein Teil der Flüssigkeit austreten kann. Dann in einer Schüssel mit Ei, Speisestärke, Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und je 2 Esslöffel der Kartoffelmasse zu kleinen Haufen darauf geben. Rundlich plattdrücken.

Rösti im Backofen 20-25 Minuten goldbraun backen lassen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

## Für das Thunfisch-Tataki:

Sojasauce, Limettenabrieb, Sesamöl, Olivenöl und fein geriebenen Ingwer miteinander zu einer Marinade vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thunfisch in der Marinade ziehen lassen. Erdnussöl in einer Pfanne stark erhitzen und Thunfisch von allen Seiten darin kurz und scharf anbraten. Herausnehmen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Anschließend in der restlichen Marinade nochmals wenden und mit Meersalz würzen. Hellen und dunkeln Sesam auf einem Teller vermengen und Thunfisch darin wenden. Vor dem Servieren gegen die Faser in 0,5 cm dicke Tranchen schneiden.

## Für die Wasabi-Mayonnaise:

Knoblauch abziehen und halbieren. Zusammen mit Wasabipaste, 1 TL Limettensaft, Sesamöl und Sonnenblumenöl in einen hohen Messbecher geben. Mit dem Pürierstab auf dem Boden des Bechers aufmixen bis eine Emulsion entsteht, dann weiter pürieren und den Stab nach oben ziehen, sodass eine Aioli entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb abschmecken.

**Für den Rucolasalat:**

Rucola abbrausen und trockenwedeln, grobe Enden entfernen. Zwiebel abziehen. Radieschen und Zwiebel in feine Scheiben schneiden.

Peperoni in feine Ringe schneiden und Kerne dann herausdrücken, Kirschtomaten halbieren. Alles miteinander vermengen. Ingwer schälen und fein reiben, Limette auspressen. Aus Limettensaft, Ingwer, Sojasauce, Ahornsirup, Olivenöl und Sesamöl ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über Salat geben.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Matthias Wiechmann am 31. Juli 2024