

Thunfisch-Tataki, Melonen-Carpaccio mit Frühling-Salat

Für vier Personen

Für das Tuna-Tataki:

2 Stücke (300 g) Tunamittelstück Sojasoße Geschroteter Pfeffer
Sesamöl

Für das Melonen-Carpaccio:

1 Melone Puderzucker Meersalz

Für den Salat:

1 Avocados 2 grüne Äpfel 1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz Pfeffer Honig

Für die Balsamico-Reduktion:

Dunkler Balsamicoessig Zucker Frische Decorblüten (Veilchen)

Für das Tuna-Tataki:

Den Thunfisch zurechtschneiden und mit Sojasoße, Sesamöl und Pfeffer marinieren.

Auf jeder Seite ganz kurz anbraten.

Anschließend wieder auf den Teller mit der Marinade legen und darin wenden.

Die Thunfischstücke in Frischhaltefolie wickeln und ziehen lassen.

Für das Melonen-Carpaccio:

Die Melone dünn aufschneiden (optimal mit der Maschine). Auf dem Teller schön drapieren, etwas Puderzucker darüber streuen und mit dem Bunsenbrenner flämmen.

Für den Salat:

Die Äpfel auf einer Reibe reiben und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Avocado aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln und die Avocado zu den Äpfeln geben und alles schön durchkneten.

Für die Balsamico-Reduktion:

In einer Pfanne den Balsamico mit ein wenig Zucker einreduzieren lassen.

Den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat mit Hilfe eines Rings auf der Melone anrichten und das Tataki darauf legen. Rundherum die Reduktion, etwas von dem Olivenöl und etwas Fleur de Sel geben. Mit frischen Essblüten dekorieren. Dann sofort servieren.

Meta Hildebrand am 01. April 2017