

# Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Thunfisch-Tatar

## Für zwei Personen

### Für den Thunfisch:

350 g Thunfischfilet	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette	25 ml helle Sojasauce
25 ml Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Koriandergrün	Öl
Salz	weißer Pfeffer	

### Für die Grüne Sauce:

$\frac{1}{4}$ Zitrone	3 Eier, Größe L	100 g Schmand
1 TL scharfer Senf	20 ml Weißwein	20 ml Weißweinessig
100 g Frankfurter Kräuter	75 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise Zucker
Cayennepfeffer	Chili	Salz

### Für das gebackene Ei:

3 Eier, Größe L	100 g gehackte Haselnüsse	50 g Semmelbrösel
300 ml Pflanzenöl	Mehl	Salz

### Für die Garnitur:

1 Limette

### Für den Thunfisch:

Den Thunfisch waschen, trockentupfen und 20 Minuten in das Gefrierfach legen. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Limette heiß abspülen und trockentupfen. Schale einer Hälfte abreiben und den Saft auspressen.

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und ein Viertel fein hacken. Thunfischfilet in sehr feine Würfel schneiden und in eine gekühlte Schüssel geben. Thunfisch mit Limettenabrieb- und saft, Schalotten, Knoblauch, Chiliwürfel, Sojasauce und Olivenöl vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einige Korianderblätter zur Seite legen, die übrigen abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Tatar mischen. Einen Metallring von 6-8 cm Durchmesser innen mit Öl einstreichen, Tatar hineingeben, glattstreichen und den Ring abziehen. Mit den Korianderblättchen und der Marinade vom Thunfisch garnieren.

### Für die Grüne Sauce:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf, sowie einer Prise Salz und Cayennepfeffer in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl zunächst tröpfchenweise unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen, dann in einem dünnen Strahl dazu gießen und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Kurz in Salzwasser blanchieren. Dann gut abtropfen lassen.  $\frac{2}{3}$  davon zu der Mayonnaise in die Schüssel geben, Schmand zufügen und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Chili würzen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Viertel Zitrone auffangen. Grüne Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte von den restlichen Kräutern unter die Sauce rühren. Die andere Hälfte mit etwas Weißwein und Weißweinessig reduzieren lassen und salzen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die restlichen zwei Eier in ca. 8 Minuten hart kochen. Anschließend kalt abschrecken, pellen, hacken und unter die Grüne Sauce mischen.

Sauce bis zur Verwendung kalt stellen.

**Für das gebackene Ei:**

Ein Ei trennen und das Eiweiß verquirlen. Haselnüsse und Semmelbrösel vermischen. Die zwei anderen Eier 5 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend kalt abschrecken und vorsichtig pellen. Gegarte Eier salzen, dann in Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen.

Danach in der Semmelbrösel-Haselnuss-Masse panieren, in heißem Öl kurz goldbraun und knusprig ausbacken. Gebackene Eier auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eier vorsichtig halbieren und salzen.

Legen Sie die Eier 15 Minuten vor dem Kochen in warmes Wasser. So platzen sie beim Kochen nicht auf.

**Für die Garnitur:**

Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, Schale abreiben und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 03. Juni 2020