

Thunfisch-Tagliatelle mit Kartoffel-Stampf, Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für die Thunfisch-Tagliatelle:

200 g Thunfisch, Sushiqualität	1 Granny Smith Apfel	2 Stangen Staudensellerie
2 Stangen Frühlingslauch	1 Zitrone	2 EL bestes Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

200 g kleine Kartoffeln	1 Zitrone	50 ml Apfelsaft
1 TL Fenchelsamen	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Minze
2 Zweige Basilikum	bestes Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Basilikum-Öl:

4 Zweige Basilikum	150 ml Olivenöl
--------------------	-----------------

Für die Thunfisch-Tagliatelle:

Den Thunfisch mit kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und längs in Tagliatelle (Streifen) schneiden. Apfel waschen, entkernen und in Stifte schneiden. Staudensellerie waschen, trockentupfen, schälen, die Fäden ziehen und mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Frühlingslauch waschen, trockentupfen und fein schneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Thunfischstreifen mit dem Apfel, Staudensellerie und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn Sie keinen Thunfisch mögen, können Sie für die Tagliatelle auch ein anderes Fischfilet verwenden, zum Beispiel Lachs, Zander oder auch Forelle.

Für die Kartoffeln:

Kartoffel waschen und mit den Fenchelsamen in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln mit der Schale in Olivenöl goldgelb anbraten. Mit einer Gabel oder Kartoffelstampfer andrücken, mit dem Apfelsaft ablöschen und verkochen lassen.

Petersilie, Minze und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen, grob schneiden und unter die Kartoffeln heben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Kartoffeln mit Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Olivenöl in einen Standmixer geben und fein mixen. Masse auf ein Sieb geben und dabei das grüne Basilikum-Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 10. März 2021