

Thunfisch-Tatar auf Auberginen-Tempura

Für zwei Personen

Für das Basilikum-Tempura:

$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum 75 ml Weißwein 25 g Weizenmehl, Type 405
25 g Reismehl

Für die Aubergine:

1 Aubergine Mehl 250 ml Sonnenblumenöl
Salz

Für das Tatar:

200 g Thunfischfilet 1 Avocado 1 Schalotte
1 Zitrone, davon Saft 2 EL Sojasauce 2 EL Sesamsaat
 $\frac{1}{4}$ Bund Koriander 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Sesamöl 2 EL Sojasauce 4 Blätter Koriander

Für das Basilikum-Tempura:

Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikumblätter grob hacken, mit dem Wein in einen hohen Becher geben und mit einem Pürierstab sehr fein mixen. Das Weizenmehl mit dem Reismehl mischen, die Basilikum-Wein-Mischung hinzufügen und alles zu einem glatten Teig mixen.

Für die Aubergine:

Sonnenblumenöl zum Frittieren in einer Pfanne erhitzen. Eine mittelgroße Aubergine in 5 mm gleichdicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Etwas ziehen lassen. Scheiben in Mehl wenden, durch den Tempura-Teig ziehen und in heißen Pflanzenfett von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Krepppapier abtropfen lassen.

Für das Tatar:

Thunfischfilet klein schneiden oder alternativ zwischen den Fasern ausschaben. Thunfisch mit Sojasauce marinieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und zum Thunfisch geben. Leicht pfeffern. Koriander klein hacken und zum Thunfisch geben. Olivenöl untermischen. Avocado halbieren, vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen und Avocado damit marinieren. Leicht salzen.

Mit Hilfe eines kleinen Servierrings erst Avocadotatar einfüllen und oben drauf Thunfischtatar geben und andrücken. Sesam in einer Pfanne anrösten und Sesam oben drauf streuen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Sesamöl und Sojasauce beträufeln, mit Koriander garnieren.
Auberginen-Tempura auf Teller geben und Tatar-Türme darauf anrichten.
Mit Sesamöl und Sojasauce beträufeln und mit Koriander garniert servieren.

Johann Lafer am 14. April 2023