

Thunfisch-Sashimi und Tatar auf knusprigem Crostini

Für 4 Personen

Thunfischsashimi:

4 EL Sojasoße	2 EL Pflaumenwein	2,5 EL Sesamöl
1 TL Wasabi	1,5 TL Zucker	300 g Thunfischfilet
4 EL Sesam	Holunder-Konfitüren-Senf	Salz

Thunfischtatar:

200 g Thunfischfilet	1 Schalotte	0,5 EL Petersilie
4 EL Olivenöl	2 EL Sojasoße, hell	1 EL Crème-fraîche
0,5 EL Koriandergrün	0,5 Limone, unbehandelt	Salz
Pfeffer	Chili aus der Gewürzmühle	Koriander, gemahlen

Crostini:

1 Ciabatta-Brot

Kokos-Wasabi-Crème:

50 g Kokoscreme	50 g Crème-fraîche	1 TL Wasabipaste
150 g Rucola	2 EL Sesamöl	1 EL Reisessig
Salz	Pfeffer	Zucker

Thunfischsashimi:

Sojasoße, Pflaumenwein, Sesamöl, etwas Salz und Wasabi miteinander verrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Thunfischfilet mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden. Diese in der Sojasoßenmischung marinieren und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend kurz in einer Pfanne von beiden Seiten circa zehn Sekunden scharf anbraten. Holunder-Konfitüren-Senf darüber pinseln und in Sesam wälzen.

Thunfischtatar:

Das Thunfischfilet in ganz kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Schalotte fein schneiden, Petersilie und Koriandergrün hacken. Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Schalotte, Petersilie, gemahlenen Koriander, Olivenöl, Sojasoße, Crème-fraîche, Koriandergrün, Abrieb und Saft der Limone zu den Thunfischwürfeln geben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Das Ciabatta-Brot in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Scheiben im Backofen fünf bis sieben Minuten trocknen.

Kokos-Wasabi-Crème:

Kokoscreme und Crème-fraîche glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit der Wasabipaste die gewünschte Schärfe herstellen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Mit Sesamöl, Reisessig, Salz und Pfeffer marinieren. Thunfischtatar, Thunfischsashimi und die Crostini auf Tellern anrichten. Mit der Kokos-Wasabi-Crème beträufeln und mit dem Rucola servieren.

Johann Lafer am 17. Oktober 2008