

Lachs-, Tuna-Tataki, Erbsen-Püree, Sprossen, Sepia-Chips

Für zwei Personen

Für Lachs und Thunfisch:

200 g Lachs-Mittelstück	200 g Thunfisch-Mittelstück	1 Orange
3 EL Sesamöl	3 EL Sojasauce	2 EL geschroteter Pfeffer
Olivenöl		

Für das Erbsenpüree:

400 g TK Erbsen	200 g Frischkäse	1 Schuss weißer Balsamico
1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sepia-Chips:

1 TL Sepiatinte (Paste)	30 g neutrales Öl	10 g Mehl
-------------------------	-------------------	-----------

Für die Garnitur:

1 Zitrone	Erbsensprossen	Pistazien
-----------	----------------	-----------

Für Lachs und Thunfisch:

Den Thunfisch und Lachs waschen, trockentupfen und in rechteckige Tranchen schneiden. Mit Sojasauce, Sesamöl und Pfeffer kurz marinieren. Mit dem Bunsenbrenner auf einem Blech fein abflämmen oder je nach Konsistenz der Fische in der Pfanne kurz anbraten. Danach wieder zurück in die Marinade legen und auskühlen lassen. Mit etwas Orangeabrieb verfeinern und zum Schluss auftranchieren.

Für das Erbsenpüree:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Alle Erbsen im gewürztem Wasser mit Sojasauce und Sesamöl kurz aufkochen und abgießen. 2/3 davon im Multizerkleinerer pürieren, abschmecken und mit Vanillemark, Honig, Frischkäse, Salz und Pfeffer verfeinern. In einen Spritzbeutel füllen und im Ring anrichten. Für die Garnitur 1/3 der übrigen Erbsen mit Essig, Sesamöl und Salz abschmecken.

Für die Sepia-Chips:

Öl, 30 ml Wasser und Mehl mit der Sepia-Tinte vermischen, in eine Spritzflasche füllen und in einer heißen Pfanne Korallengitter ausbraten.

Für die Garnitur:

Zitronenschale abreiben. Pistazien hacken und mit Zitronenabrieb in der Pfanne anrösten. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Pistazien und Sprossen garnieren und servieren.

Meta Hildebrand am 16. Dezember 2020