

Thunfisch und Hummer mit Melone, Miso, Yuzu und Ingwer

Für zwei Personen

Für den Hummer und Thunfisch:

180 g Hummerfleisch 500 g frischer Thunfisch Öl, Salz

Für die Sojamarinade:

Zitronengras 1 Limette 20 g Sushi-Ingwer
20 g heller Reisessig 125 g japan. Kombu Sojasauce 200 ml Geflügelfond
5 g Sesamöl 5 g Kaffir-Limettenblätter 25 g Korianderblätter
5 g Korianderkörner 5 g Thaicurry-Pulver 1 EL Xanthan

Für die Miso-Mayonnaise:

1 Limette 20 ml Vollmilch 25 g Ei (Eiweiß)
30 g weiße Miso-Paste 10 g japan. Reisessig 30 ml Ingwersirup
100 ml Maiskeimöl

Für das Yuzu-Gel:

100 g Crème-fraîche 50 ml Yuzusaft 30 ml Fond
40 g Zucker 3 g Agar Agar 3 g Gelan (Gelangummi)
Eiswasser

Für Melone und Avocado:

2 Avocados, Sorte Hass 1 Charentais Melone 1 Limette
8 Schalen versch. Kressen Yuzusaft Zucker

Für die Radieschen-Vinaigrette:

6 Radieschen 25 g Basilikumöl 50 g Sushi Seasoning

Für den Hummer und Thunfisch:

Das Öl leicht erwärmen und Hummerfleisch darin einlegen. Mit Salz bestreuen.

Thunfisch waschen, trockentupfen und in ca. 3 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden.

Für die Sojamarinade:

Limette halbieren, auspressen und 10 g Saft auffangen. Ingwer waschen, trockentupfen und zerschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Sesamöl in einem Topf erhitzen.

Limettenblätter, Zitronengras, Ingwer, Korianderblätter- und körner sowie Currypulver zugeben und leicht anschwitzen. Mit Reisessig und Limettensaft ablöschen und langsam Sojasauce und Fond zugeben. Kurz aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Das Ganze abpassieren, kurz kühl stellen und mit Xanthan abbinden. Den zurechtgeschnittenen Thunfisch mit der Marinade marinieren.

Für die Miso-Mayonnaise:

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Limette halbieren, auspressen und 30 ml Saft auffangen. Miso-Paste, Vollmilch und Eiweiß in einem Mixer auf starker Stufe mixen. Limettensaft, Reisessig und Ingwersirup zugeben und vorsichtig auf schwacher Stufe weitermixen. Zum Schluss langsam das Maiskeimöl einlaufen lassen, sodass alles emulgiert.

Für das Yuzu-Gel:

Yuzusaft mit 30 ml Wasser (oder Fond), Zucker, Agar Agar, Gelan und Crème fraîche verrühren und kurz aufkochen lassen. Auf Eis kalt stellen, die Masse aufmixen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

Für Melone und Avocado:

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Melone halbieren und mit einem Parisienne-

Löffel Kugeln ausstechen. Diese kurz mit etwas Yuzusaft, Zucker und etwas Limettensaft marinieren.

Avocado schälen, in dünne, gleichmäßige Streifen schneiden und einrollen.

Für die Radieschen-Vinaigrette:

Radieschen waschen, trockentupfen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. 3 EL Radieschen Brunoise mit Öl und Sushi Seasoning vermengen.

Den Hummer in die Mitte des Tellers anrichten. Die marinierten Thunfischscheiben anlegen. Dazwischen die Avocado-Röllchen und die Melonenkugeln sowie die Kresse verteilen. Mit der Radieschen-Vinaigrette leicht nappieren. Das Yuzu-Gel und die Miso-Mayonnaise in Punkten aufspritzen. Das Gericht servieren.

Karlheinz Hauser am 29. Dezember 2020