

Hamachi-Filet mit Sesam-Salat und Curry-Schmand

Für zwei Personen

400 g Hamachi-Filet	2 Kartoffeln, mehligk.	2 Romana-Salatherzen
2 Limetten	2 Schoten Chili (rot, klein)	2 Zweige Koriander (frisch)
1 EL Yuzu-Saft	4 EL Sesam (weiß)	4 EL Sesamöl (geröstet)
4 EL Schmand	1 Prise Currypulver	Meersalz

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in wenig gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffeln herausnehmen, in einem Zerkleinerer (mit ganz wenig Kochwasser) so lange mixen, bis die Stärke „auskleistert“ (d.h. bis eine „leimige“, zähe Konsistenz erreicht ist). Die Masse dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen bei 70 Grad Umluft circa zwei bis drei Stunden zu einem Esspapier trocknen. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden. Die Chilistreifen einige Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend mit kaltem Wasser (am besten Eiswasser) abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett, bei mittlerer Hitze unter ständigem Schwenken hellbraun rösten. Den Schmand mit dem Curry und einer Prise Salz abschmecken, wenn vorhanden in einen Spritzbeutel füllen, und bis zum Anrichten kalt stellen. Den Hamachi auf ein Schneidebrett legen und der Länge nach das dickere „Rückenstück“ und das dünnere „Bauchstück“ voneinander teilen. Das Bauchstück in grobe Würfel (als Tatar) schneiden, mit einer Prise Salz, der Hälfte der Chilistreifen, etwas Limettenabrieb und etwas geröstetem Sesamöl abschmecken. Das Rückenstück in breite Scheiben schneiden und mit einem Bunsenbrenner rösten. Anschließend mit dem geröstetem Sesamöl einpinseln, mit einer Prise Meersalz bestreuen und etwas frische Limettenschale darüber reiben. Den Romanasalat (bis auf zwei schöne Blätter) in feine Streifen schneiden und mit dem gerösteten Sesam, etwas Sesamöl, dem Yuzu-Saft, den restlichen Chilistreifen und dem frisch geschnittenem Koriander marinieren. Den Salat auf zwei Tellern verteilen, den geflämten Hamachi darauf setzen und das Tatar in die Romanasalatblätter füllen. Das Ganze anschließend mit einigen Tupfen Curryschmand sowie Stücken vom knusprigen Kartoffel-Esspapier garnieren.

Tipp:

Diese Rezeptur gelingt nicht nur mit Hamachi, sondern auch mit Thunfisch, Lachs oder Dorade.

Alexander Herrmann am 20. Februar 2015