

Tintenfisch-Tatar mit weißer Vinaigrette

Für 2 Personen

300 g Tintenfischtuben	Salz	150 g Blumenkohl
1 Zwiebel	1 Tomate	2 Limetten
weißer Pfeffer	150 g Naturjoghurt	ca. 2 EL Olivenöl
3 Stiele Basilikum	3 Stiele Kerbel	

Die Tintenfischtuben sauber putzen und in Salzwasser ca. 40 Minuten weich kochen. Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und in Salzwasser bissfest kochen. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Tomate schälen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Von einer Limette den Saft auspressen. Tintenfische sehr fein hacken, mit den Zwiebeln vermischen und mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Übrige Limette halbieren und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Je einen Metallring (ca. 6 cm Durchmesser, ca. 4 cm hoch) in die Mitte eines Tellers legen und mit den halben Limettenscheiben auslegen. Die Scheiben sollen etwa 1 cm über den Metallrand regelmäßig bogenförmig herausragen. Das Tintenfischtatar mit einem Löffel in den Metallring eindrücken. Den Blumenkohl mit Joghurt in einem Mixer pürieren, bis der Blumenkohl in etwa grieskörnig ist. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Blumenkohlsoße gleichmäßig um das noch mit dem Ring ummantelte Tatar gießen. Basilikum fein hacken. Die Tomaten mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl marinieren und Basilikum untermischen. Je einen kleinen Löffel auf das Tatar geben und dann den Ring vorsichtig entfernen. Den grob gehackten Kerbel über der Soße verteilen.

Otto Koch Freitag, 26. September