

Thunfischtatar mit Ingwerschaum



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 250 kcal

Eiweiss: 31 g

Fett: 12 g

Kohlenhydrate: 5 g

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Limette
- 1 Chilischote
- 1 TL Zucker
- 0.5 TL Szechuanpfeffer, aus dem Delikatessgeschäft
- 0.25 Salatgurke
- 400 g Gelbflossen-Thunfisch in Sushi-Qualität
- 1 EL Sojasauce
- Salz
- 4 Gurkenscheiben für die Garnitur

Ingwerschaum

- 2 cm frischer Ingwer
- 0.5 Schalotte
- 0.5 dl Wasser
- 2 Eigelb
- 2 EL Gin

Zubereitung

1. Limette waschen. Schale mit einem Sparschäler fein abziehen. Chili halbieren, entkernen, in Streifen schneiden. Beides in eine Pfanne geben, mit Zucker bestreuen, caramolisieren lassen. Limette auspressen. Hälfte des Safts dazugießen. Bei kleiner Hitze köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Mischung auskühlen lassen. Für die Garnitur wenig beiseitestellen, Rest sehr fein hacken. Pfeffer im Mörser zerstoßen. In einer Pfanne leicht anrösten. Beiseitestellen.
2. Für den Schaum Ingwer und Schalotte hacken. Mit Wasser und restlichem Limettensaft 5 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd ziehen, Flüssigkeit ca. 15 Minuten ziehen lassen.
3. Inzwischen ungeschälte Gurke halbieren, entkernen und in Würfelchen schneiden. Fisch in 5 mm dicke Scheiben, dann in Streifen schneiden. Fisch hacken und in eine Schüssel geben. Gurke, Limetten-Chili-Mischung, Pfeffer und Sojasauce begeben, mit einer Gabel mischen. Tatar mit Salz abschmecken. Mit Anrichtringen anrichten. Ringe vorsichtig entfernen. Mit Gurkenscheiben und kandierten Zutaten garnieren.
4. Ingwersud in eine Chromstahlschüssel absieben. Eigelb und Gin dazugeben. Alles über einem heissen Wasserbad mit dem Handrührgerät zu einer luftigen Masse aufschlagen. Bei ca. 80 °C bindet sie. Schüssel vom Wasserbad nehmen, weiterschlagen, bis der Ingwerschaum fast kalt ist. Mit Salz abschmecken. Zum Tatar servieren.