

STERNANIS GEBEIZTER THUNFISCH

MIT THAIMANGO UND AVOCADO, KREUZKÜMMELCHIP UND KRESSE

ZUTATEN FÜR 4 PERS.

ANISBEIZE: FÜR 1,6 KG THUNFISCH

100g Sternanis
15g Kümmel
10g Thymian
10g Lorbeer
10g Fenchelsamen
10g schwarzer Pfeffer
80g brauner Zucker
100g Meersalz

GUACAMOLE

1 reife Avocado
10 Stängel Koriander klein geschnitten
2 EL Sweet Chicken-Chili Sauce
¼ Knoblauchzehe in Sonnenblumenöl hell geröstet
Abrieb von ¼ Limette
„Kräutersalz“ Edition Traube Tonbach

KREUZKÜMMELCHIP

1 EL Pfeilwurzstärke
1 Hühnereiweiß
1 Prise sehr fein gemörster Kreuzkümmel
1 Prise Pimenton de la vera Edition Traube Tonbach
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

VINAIGRETTE

2 EL Sojasauce
½ EL Yuzu Zitronensaft
1 Tropfen Sesamöl von geröstetem Sesam
1 EL Rapsöl
½ EL Geflügelfond
Salz, Zucker, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

MANGOGEELEE

2dl Mangopüree (Boiron)
Mangoscheibe
2 Kaffir-Limettenblätter
Saft von ¼ Limette
2 Scheiben geschälter Ingwer
½ Stange Zitronengras
1 Prise feines Meersalz, Cayenne Pfeffer

GARNITUREN

Shiso Kresse rot und grün
Rockchives
Austernblatt
Pearl noir Hawai
Japanischer Sansho Pfeffer
Frühlingsernte

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten grob stoßen.

Das Thunfischfilet in 6 cm dicke Scheiben (pro Portion ca. 60–80g) schneiden und dünn in die Beize einschlagen. 48 Stunden kühl stellen und beizen lassen. Thunfisch abwaschen und in Scheiben schneiden.

Im Thermomix die Avocado, Koriander, Knoblauch und die Sauce sehr fein mixen.

Mit Kräutersalz und Limettenabrieb abschmecken.

Die Grillplatte auf 160°C vorheizen und mit Öl benetzen.

Die Zutaten mischen und mit einem Haarpinsel die Masse dünn auf dem Grill auftragen. Die gebackenen Chips von der Platte nehmen und im offenen Ofen nachtrocknen.

Die Sojasauce auf die Hälfte reduzieren. Alle Zutaten vermischen.

Alle Zutaten kalt mixen und durch ein Mikrosieb streichen.

2dl dieser Flüssigkeit mit 3,5 Blatt Gelatine, auf einem mit Folie ausgelegten Blech 3mm dick gießen und gelieren lassen.

Mangopüree (siehe Zutatenliste) auf 10 x 5 cm schneiden.

Mangoscheibe auf 5 x 5 x 0,3 cm schneiden.

Thunfischfilet auf 10 x 5 cm schneiden.

Die vorbereiteten Komponenten schichtweise aufsetzen und mit der Kresse, dem Austernblatt und dem Pfeffer vollenden.

Die Marinade mit einem Löffel um das Gericht träufeln.

