

Johann Lafer | Thunfisch-Tatar mit Wasabi-Gurke

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Thunfischfilet (Sushi-Qualität)
- 1 Salatgurke
- 2 Schalotten
- 1/2 rote Chilischote
- 1/2 Limette, unbehandelt
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Crème fraîche
- Wasabipaste
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 150 ml Fischfond
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Noilly Prat (Franz. Wermut)
- 2 EL Fliegenfisch-Kaviar, ersatzweise Saiblings-oder Forellen-Kaviar
- 1 EL gehackter Dill
- 150 g gemischte Salatblätter, z.B. Frisée, Rucola, Radicchio
- 2 EL Balsamico bianco
- 3 EL Olivenöl mit Limone
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Korianderblätter
- Chili aus der Mühle
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Thunfischfilet waschen, trocken tupfen und ca. 2 Stunden in das Tiefkühlfach legen.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischote entkernen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limettenhälften auspressen.

Das angefrorene Thunfischfilet in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Schalotten- und Chiliwürfel dazugeben. Limettenschale und Limettensaft, Sojasauce, Puderzucker und das Olivenöl mit Limone untermischen. Das Tatar mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken, kühl stellen.

Die Gurke putzen, schälen und der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem Teelöffel entfernen, die Gurkenhälften in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Crème fraîche und einer etwa haselnussgroßen Menge Wasabi gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fond in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren im Fond auflösen. Weißwein und Noilly Prat dazugeben. Den Sud mit Salz

würzen.

Den Sud in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und so lange rühren, bis er zu gelieren beginnt. Kaviar und Dill unterrühren. Den Sud in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte flache Form gießen und kühl stellen. Das Gelee, sobald es fest ist, vorsichtig aus der Form lösen, die Folie abziehen und das Gelee in kleine Würfel schneiden.

Salatblätter unter fließendem kaltem Wasser waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterschlagen. Die Blattsalate mit der Vinaigrette mischen.

Das Thunfisch-Tatar mithilfe eines Metallringes (10 – 12 cm Durchmesser) ca. 1 cm hoch auf Teller setzen. Die Wasabi-Gurke großzügig auf dem Tatar verteilen und mit den Kaviarwürfeln bestreuen. Mit Koriander garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 23.02.2008

Prominente Gäste: Ina Müller & Marek Erhardt