

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Oktober 2019** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Thorsten Kahse**

**Exotisches Thunfisch-Tatar mit zweierlei Melone und Wasabischaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Tatar:**

- 1 Thunfischfilet am Stück, à 300 g
- 1 kleine Wassermelone
- 1 Cantaloupe-Melone
- 1 rote Chilischote
- 1 grüne Chilischote
- 1 Schalotte
- 1 Limette
- 2 EL Zucker
- 1TL Sesamöl
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thunfisch waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Cantaloupe-Melone halbieren, entkernen und die Hälfte in Würfel schneiden. Die Würfel sollten unbedingt die gleiche Größe haben, wie die des Thunfisches. Die Wassermelone halbieren, entkernen und in 1cm große Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und ganz fein hacken. Chillischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Ingwer schälen und 1 TL abreiben. Schalotte in einer Pfanne mit Sesamöl glasig dünsten. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Die Scheiben der Wassermelone in einer Pfanne ohne Fett kurz anbraten, sodass eine leichte Bräunung entsteht. Raus nehmen und in die gleiche Größe schneiden wie vom Thunfisch und der Cantaloupe-Melone. Alles zusammen mit den Thunfisch-Würfeln in eine Schüssel geben. Dazu kommen jeweils ein Viertel der klein gehackten roten und grünen Chili, Ingwer, Limettensaft, Olivenöl und die Schalotten. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

Wenn man die Zeit nicht hat, Gräten zu ziehen, kann man einen „V-Schnitt“ machen, dh. man schneidet einmal links und einmal rechts an den Gräten entlang und da der Fisch aus vielen Proteinen besteht, fällt der Ausschnitt nachher nicht mehr auf und verkocht sich.

**Für den Schaum:**

- 1 Limette
- 200 ml Sahne
- 100 g Wasabicreme
- ½ Knolle Ingwer
- ½ Bund Koriander
- 1TL Sesamöl
- 100 ml Olivenöl

Limette waschen, halbieren, auspressen, Saft auffangen und von einer Viertel Limette die Schale abreiben. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Wasabicreme mit Sahne, Limettensaft, Limettenabrieb, Sesamöl, Zucker und Koriander verrühren und mit dem Stabmixer zu einer Creme pürieren. In den Syphon geben und kalt stellen.

**Für die Garnitur:**

- ½ Bund Koriander

Koriander abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Das Tatar jeweils zu 3 Kugeln formen, auf den Teller geben und mit Korianderblättern dekorieren den Wasabischaum dazwischen sprühen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.