Vorspeise

Tatar und Sashimi vom Yellow Fin Tuna mit Sesamöl, Wasabi und fermentiertem Soja

Zutaten:

400 g Thunfischfilet Art. Nr.: 382067
20 ml Sesamöl dunkel Art.Nr.: 985653
8 g Wasabi Paste Art.Nr.: 560090
20 g Misopaste Art.Nr.: 950307
0.6 St. Rettichkresse Schälchen
0.6 St. Paprika, rot
0.2 Bund Schnittlauch
0.2 St. Salatgurke
0.2 Bund Koriander
Fleur de Sel
Pfeffer
Olivenöl
1 St. Bananenschalotten Bananenschalotten
20 ml Sojasauce

Zubereitung:

Das Mittelstück des Thunfischfilets für Sashimi zurecht schneiden. Den Rest des Fisches in feine Würfel schneiden. Paprika, Salatgurke und Schalotte ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schnittlauch und Koriander schneiden. Das Tatar mit Sesamöl, Salz, Pfeffer, Olivenöl und dem Gemüse vermischen und abschmecken. Sojabohnen-Paste mit etwas Sesamöl anrühren und beiseite stellen. Die aus dem Mittelstück geschnittenen feinen Scheiben nun sofort auf einem Teller anrichten. Sojabohnen-Paste und Wasabi ebenfalls anrichten. Mit zwei Esslöffeln eine schöne Nocke vom Tatar abstechen und ebenfalls anrichten. Das Sashimi mit Meersalz würzen und etwas Sojasauce dazu reichen. Mit der Rettichkresse garnieren und servieren.