

Thunfisch mit Granny Smith, Sellerie und Kräuter-Sud

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

200 g Thunfisch, ohne Haut	1 Granny Smith Apfel	3 Stangen Staudensellerie
1 Zitrone, davon Saft	1 EL Zitronenöl	2 EL Olivenöl
Pink Salt Flakes	Pfeffer	

Für den Kräutersud:

8 Zweige Estragon	8 Zweige glatte Petersilie	8 Zweige Basilikum
1 Bund Schnittlauch	400 ml Pflanzenöl	Ahornsirup
Reisessig	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

1 Stange Staudensellerie	1 Granny Smith Apfel	1 Zitrone, davon Saft
Salz		

Für die Garnele:

4 Garnelen, ohne Schale	1 Ei, Größe L	Currypulver
80 g Weizenmehl	40 g Speisestärke	5 g Backpulver
300 ml Pflanzenöl	Salz	

Für die Garnitur:

1 Beet rote und grüne Kresse	1 Prise Piment d Espelette	1 Prise Chiliflocken
------------------------------	----------------------------	----------------------

Für den Thunfisch: Den Thunfisch in feine Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Apfel erst in feine Scheiben, dann in Streifen schneiden.

Staudensellerie mit einem Sparschäler schälen und mit den Enden die restlichen Fäden ziehen.

Staudensellerie in sehr feine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.

Thunfisch, Apfel und Sellerie mit Zitronensaft, Zitronenöl, Olivenöl, Salt Flakes und Pfeffer abschmecken.

Für den Kräutersud: Estragon, Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob zerkleinern. Das Öl in einem Topf auf ca. 60 Grad erhitzen. Das Öl und die Kräuter in einen Standmixer geben und alles fein mixen. Danach das Öl durch ein feines Sieb passieren und mit Ahornsirup, Reisessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping: Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Staudensellerie schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und etwas Zitronensaft marinieren. Mit dem Parisienne-Ausstecher einige Kugeln aus dem Apfel ausstechen und ebenfalls mit Zitronensaft marinieren.

Für die Garnele: Garnelen abspülen und trockentupfen. Wenn noch vorhanden, den Darm am Rücken der Garnele entfernen. Dann die Garnelen kräftig mit Salz und Currypulver würzen. Weizenmehl, Speisestärke, Backpulver, 180 ml eiskaltes Wasser und das Ei zu einem glatten Teig verrühren.

Garnelen in den Teig tauchen und bei ca. 170 Grad knusprig und goldbraun ausfrittieren.

Nach dem Frittieren die Garnelen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und zum Anrichten bereitstellen.

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren und mit Piment dEspelette und Chiliflocken würzen.

Patrick Steuber am 24. Mai 2022