

Thunfisch, Entenleber, Trüffel, Koriander-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

150 g Thunfischsteak	4 kl. Entenleber, à 30 g	1 schwarzer Trüffel
1 Limette, Saft	4 EL schwarzer Sesam	1 TL Koriandersaat
2 EL Ponzusauce	1 EL Sesamöl	1 EL Sojasauce
1 EL Austernsauce	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Butter

Für den Rotkohlsalat:

400 g Rotkohl	$\frac{1}{4}$ weiche Mango	3 cm Ingwer
2 EL Honig	2 EL Traubenkernöl	1 EL Sesamöl
2 EL weißer Balsamico	$\frac{1}{4}$ TL Pul Biber	Salz, Pfeffer

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 Bund Koriander	1 Limette, Saft	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	1 TL Honig	100 ml Traubenkernöl
Salz		

Für die Garnitur:

2 EL asiatische Sprossen	essbare Blüten	$\frac{1}{2}$ Orange
--------------------------	----------------	----------------------

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch waschen und auf Küchenkrepp abtupfen. In vier gleichgroße Würfel schneiden. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Eine Marinade aus Ponzu, Sesamöl, Sojasauce, Austernsauce und Limettensaft herstellen. Thunfisch darin marinieren und in Sesam wälzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Würfel darin ganz kurz anbraten, so dass der Thunfisch von innen noch roh ist.

Entenleber waschen und trocknen. In der Pfanne in Butter 1-2 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Koriandersaat bestreuen.

Zum Anrichten die Entenleber auf den Thunfisch geben und den Trüffel darüber hobeln.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl grob raspeln. Von der Mango zwei Spalten als Garnitur an die Seite legen. Für die Marinade restliche Mango pürieren und mit 1 TL geriebenen Ingwer, Traubenkern-Öl, Sesam-Öl, Balsamico, Chili, Salz, Pfeffer und Honig dazugeben. Alles vermengen und das Dressing zum Rotkohl geben und durchmischen.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Limette auspressen. Ei, Senf und die Hälfte vom Limettensaft mit dem Pürierstab in einem hohen Becher mixen. Nach und nach das Öl einfließen lassen und weiter pürieren, bis eine homogene Mayonnaise entsteht.

Mit restlichem Limettensaft, Salz, Honig und gehacktem Koriander abschmecken. Die Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Teller anrichten.

Für die Garnitur:

Orange filetieren und mit Sprossen und Blüten zum Garnieren verwenden.

Heike Weidemann am 17. Oktober 2023