

# Thunfisch-Würfel, Sesam-Mayonnaise, Avocado-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Noriblätter:

|               |             |      |
|---------------|-------------|------|
| 2 Noriblätter | 1 EL Rapsöl | Salz |
|---------------|-------------|------|

### Für die Thunfisch-Würfel:

|                           |                        |             |
|---------------------------|------------------------|-------------|
| 250 g Thunfisch ohne Haut | 200 ml Sojasauce       | 50 ml Mirin |
| 2 EL helle Sesamsamen     | 2 EL dunkle Sesamsamen |             |

### Für die Sesam-Mayonnaise:

|                       |                       |                |
|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 1 Zitrone, Saft       | 1 Ei                  | 1 EL Dijonsenf |
| 1 EL Essig            | 200 ml Sonnenblumenöl | 35 ml Sesamöl  |
| $\frac{1}{2}$ TL Salz | Pfeffer               |                |

### Für das Avocado-Püree:

|              |                 |                  |
|--------------|-----------------|------------------|
| 1 Avocado    | 1 Limette, Saft | 5 g Wasabi-Paste |
| 10 g Xanthan | Sonnenblumenöl  | Salz             |

Pfeffer

### Für die Garnitur:

3 Zweige Koriander

### Für die Noriblätter:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Noriblätter mit Öl bepinseln und mit Salz berieseln. Im Ofen für 3-5 Minuten knusprig backen.

Blätter in gleichgroße Rechtecke schneiden.

### Für die Thunfisch-Würfel:

Sojasauce und Mirin verrühren. Thunfisch in Würfel schneiden und in Sojasauce-Mirin-Mix einlegen und kurz ziehen lassen. Danach mit einem Papiertuch trocken tupfen. Die Hälfte des Thunfischs mit Sesam ummanteln.

### Für die Sesam-Mayonnaise:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Zitrone halbieren und 2 EL Saft auspressen. Eigelb in eine Schüssel geben und mit Senf, Essig und Zitronensaft schaumig schlagen.

Ein paar Tropfen des Öls hinzufügen und Konsistenz beobachten. Wenn die Masse andickt, langsam den Rest des Öls hinzugeben. Zum Schluss Sesamöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Avocado-Püree:

Avocado pürieren und mit Limettensaft, Wasabi-Paste, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Passiertuch geben und mit Xanthan mischen.

### Für die Garnitur:

Koriander waschen, trockenwedeln und zupfen.

Jeweils einen Thunfisch-Würfel neben eine Tomate anrichten und im Wechsel mit Sesam-Thunfisch-Würfel anrichten. Mit Spritzflasche abwechselnd mit Sesam-Mayonnaise und Wasabi-Püree decken.

Abwechselnd Tomaten oder Thunfisch mit Nori Blatt und Koriander anrichten und servieren.

Antonia Mehlen am 12. März 2024