Garnelen-Tatar, Passionsfrucht, Haselnuss-Öl

Für zwei Personen

Für das Tatar:

12-14 argent. Rotgarnelen   2 Passionsfrüchte   1 Limette, Abrieb, Saft
Meersalzflöcken

Für das Öl:

200 g gehackte Haselnüsse   400 ml Traubenkernöl   1 Prise Salz

Für den Crunch:

100 g gesalzene, geröst. Erdnüsse

Für die Tuille:

50 g junger Blattspinat   1 Ei   1 Bund Basilikum
200 ml Traubenkernöl   25 g Mehl   3 g Zucker
3 g Salz   Salz

Für das Tatar:

Den Backofen auf 190 Grad Heißluft vorheizen.

40 Grad warmes Wasser mit viel Salz in eine Metallschüssel geben und solange mit einem Löffel rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat.

Garnelen ggf. putzen, dann mittig halbieren und in das Salzwasser legen.

10-15 Minuten darin ziehen lassen.

Garnelen sehr fein schneiden. In zweite Metallschüssel geben.

Limette heiß abspülen. Schale der Limette abreiben. Dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Beides zu den Garnelen geben. Ziehen lassen. Dann auf ein Metallsieb geben und abhängen lassen, damit die überschüssige Flüssigkeit abtropft.

Tatar in einem Servierring anrichten.

Passionsfrüchte halbieren, das Innere herauskratzen und auf dem Tatar anrichten.

Für das Öl:

Haselnüsse im vorgeheizten Backofen ein paar Minuten rösten. In einen Mixbecher das Öl, Salz und die Haselnüsse geben. Fein mixen, dann durch ein Passiertuch abseihen.

Rösten Sie die Nüsse vor der Verarbeitung im Backofen, damit das Öl einen intensiven Geschmack erhält.

Für den Crunch:

Erdnüsse klein hacken und auf das Tatar geben.

Für die Tuille:

Ofen auf 150 Grad herunterstellen.

Traubenkernöl in einem schmalen, hohen Topf auf 60 Grad erwärmen.

Spinat, Basilikum und etwas Salz zugeben und fein mixen. Sud abpassieren, dabei das grüne Öl auffangen.

Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Eiweiß mit 25 ml des grünen Öls, Mehl, Zucker und 3 g Salz mixen. Masse auf eine Silikonform mit Blattmuster streichen und mit einer Winkelpalette glattstreichen. 8 Minuten bei 150 Grad backen.

Daniel Kirner am 03. Juni 2025