

Marinierter Thunfisch im Kräutermantel mit Wasabi-Schaum

Zutaten für 4 Personen

400 g Thunfischfilet („Sushi-Qualität“) gibt's bei mir	Koriander, Basilikum) Limone (Schale und Saft) 1 rote Chili (mild) Fleur de Sel & Pfeffer	Olivenöl zum Braten Sprossen und Kresse zum Dekorieren
150 g gehackte Kräuter (Dill, Kerbel, Schnittlauch,		

Für den Wasabi-Schaum

100 ml Sahne 100 g Crème fraîche	Wasabi (grüner Meerrettich) nach Geschmack	Limonensaft Salz & Pfeffer
-------------------------------------	---	-------------------------------

Zubereitung

Das Thunfischfilet in vier schöne, gleichmäßig dicke Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limonensaft beträufeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bis kurz vor dem Rauchpunkt erhitzen und die Thunfischstücke von jeder Seite kurz und scharf anbraten, so dass sie leicht bräunen (max. 1/2 Minute von jeder Seite). Herausnehmen und in den gehackten Kräutern wälzen, die vorher mit etwas geriebener Limonenschale und der klein gehackten Chili vermischt wurden. Anschließend jedes Stück einzeln, mit Kräutern dicht umpackt, fest in Klarsichtfolie wickeln und ca. 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Wasabi-Schaum alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken und in einen Sahneprüher geben, mit 1–2 Gaskartuschen befüllen und kalt stellen. Geht auch mit dem Schneebesen!

Anrichten: Die Thunfischstücke vorsichtig aus der Folie nehmen (Kräuter sollten nicht abfallen) und in 1cm dicke Scheiben schneiden und auf die Teller geben. Mit Fleur de Sel würzen. Den Siphon gut schütteln und dann den Wasabi-Schaum auf die Teller sprühen und alles mit Sprossen, Kresse oder einem Salatbouquet ausgarnieren.

Weinempfehlung: Sensationell passt mein Sauvignon Blanc von Toitskloof aus Südafrika!!

