ROH MARINIERTER THUNFISCH MIT GEFÜLLTER ZUCCHINI, TOMATEN

Die Einfachheit dieses Gerichts liegt im roh marinierten Thunfisch Sashimi, im feinen Olivenöl und saisonfrischen Gemüse, um eine perfekte Kombination zu erhalten.

MARINIERTER THUNFISCH
je 60 g roher Thunfisch „Sashimi"
Abrieb einer halben Zitrone
1 Tl frisch geriebene Wasabiwurzel
Olivenöl
Fleur de Sel

TOMATENMOUSSE
¼ Tomatensaft
4 Blatt Gelatine
je 2 Zweige Thymian und Basilikum
2 Pfefferkörner
1 Segment eines Sternanis
Salz, Pfeffer, Zucker

GEFÜLLTE ZUCCHINI
3 kleine Zucchini
80 g Schafsfrischkäse
1 El Thymianspitzen
10 g Pinienkerne fein gehackt
20 g eingelegte Tomaten fein gehackt
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Abrieb einer ¼ Limette

TOMATENMARMELADE
6 Tomaten, vollreif
je 2 Zweige Thymian und Basilikum
1 Segment eines Sternanis
3 Pfefferkörner
1 El Zucker
20 ml Portwein weiß

MARINIERTER THUNFISCH

Den Thunfisch in 8 hauchdünne Scheiben und den Rest in gleichmäßige Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten würzen.

TOMATENMOUSSE

Den Thymianzweig, den Basilikumzweig und die Gewürze am Vortag in den erwärmten Tomatensaft geben und über Nacht den Saft aromatisiert kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Tomatensaft passieren. Einen El Tomatensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die aufgelöste Gelatine mit dem restlichen Tomatensaft vermengen und in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen luftig aufschlagen. Eine flache, eckige Form mit Frischhaltefolie auskleiden und den Tomatenschaum 2 cm hoch einfüllen, 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Anschließend mit einem Ausstechring ausstechen.

GEFÜLLTE ZUCCHINI

Die Zucchini der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben (Wurstmaschine) schneiden. Die Zucchini für 10 Sekunden in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Die Scheiben auf einer Frischhaltefolie überlappend nebeneinander auflegen, mit etwas Olivenöl bepinseln und leicht salzen. Für die Fülle den Schafsfrischkäse mit den anderen Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fülle in einen Spritzbeutel füllen und auf die ausgelegte Zucchini aufdressieren und ein Röllchen formen.

TOMATENMARMELADE

Die Tomaten mit einem Mixstab anmixen, leicht erwärmen. Den Basilikum, den Thymian, den Sternanis und die Pfefferkörner in einem Gewürzsäckchen hinzugeben und für 1 Stunde aromatisieren lassen. Den Zucker hell karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen, die angemixten Tomaten hinzufügen und langsam auf kleiner Hitze auf ¼ der Masse einkochen. Das Gewürzsäckchen entnehmen. Würzen mit Salz und Pfeffer.

Fertigstellung

Tomatenmarmelade, gefüllte Zucchini, Tomatenmousse und den marinierten Thunfisch auf Tellern anrichten. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Eventuell mit Sauerklee verfeinern.