



www.besserbissen.de

Thunfisch-Tataki, Madras-Kartoffeln und Sauce Béarnaise

Zutaten für zwei Personen

Thunfisch-Tataki:

200 g Thunfisch - Sashimi-Qualität
1 EL Schwarzkümmel
1 EL Sesam
Rapsöl zum Anbraten

Madras-Kartoffeln:

2 große Kartoffeln -
festkochend
1 EL Madras Curry-Pulver
1 TL Kreuzkümmel
1 Zwiebel
1 EL Schwarzkümmel
1 EL Sesam
1 Bund Rucola
Butterschmalz zum Anbraten

Sauce Béarnaise:

2 Eier
100 ml Weißwein - trocken
1 Schalotte
1 Bund Estragon
1 Zitrone
1 TL Zucker
200 g Butter

Jeweils Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken.

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelbe in einen Mixbecher geben. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zucker in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Etwas auskühlen lassen (ca. 60 °C) und durch ein Sieb zum Eigelb gießen. Mit dem Pürierstab schaumig mixen und nun in einem dünnen Strahl die Butter hineinlaufen lassen bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Estragon-Blätter abzupfen, fein hacken. Etwa einen EL davon zu der Sauce geben und glatt rühren.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schale geben und mit Madras Curry-Pulver, Kreuzkümmel und Salz würzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mäßiger Hitze ca. 15 min. rundherum knusprig braten.

Die Zwiebel schälen und in sehr dünne Streifen schneiden. Zu den fast fertig gebratenen Kartoffeln geben und zusammen mit dem Schwarzkümmel und Sesam anschwitzen.

Auf einem Brett Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel und Sesam gleichmäßig verteilen. Den Thunfisch in Stücke von 2 x 2 x 8 cm Länge schneiden und in den Gewürzen rundherum wenden und würzen.

In einer Pfanne etwas Rapsöl stark erhitzen und den Thunfisch rundherum ca. 10 Sek je Seite scharf anbraten. Etwas auskühlen lassen und schräg aufschneiden. Der Fisch soll nur einen etwa 2 mm breiten grauen Rand zeigen und innen roh sein.

Zum Anrichten den Fisch in die Mitte des Tellers geben. Die Sauce Béarnaise in Kreisen rundherum verteilen, darauf die Kartoffelwürfel und etwas Zwiebel legen. Mit Rucola und Estragon ergänzen.