

# Rezept für Tuna Tataki - festliche Vorspeise! ★★★★★

Kurz gebratener Thunfisch mit Sesam, Kartoffelsternen und Wasabi-Aioli

**Vorbereitungszeit** 1 Std. **Zubereitungszeit** 30 Min. **Portionen** 4

## Zutaten

### für das Tuna Tataki (Marinade):

- 400 g Thunfisch super frisch, in Sashimi Qualität
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Olivenöl
- 3 TL Sojasoße
- 1/2 TL Ingwer geschält, fein gerieben
- 1/2 Limette davon der Abrieb
- 1 Prise Meersalz & Pfeffer

### für das Tuna Tataki (Braten und Wälzen):

- Meersalz zum Würzen
- Reste der Marinade zum nochmals darin wenden
- 3 EL weißer Sesam
- 3 EL schwarzer Sesam
- reichlich Öl zum Braten hoch erhitzbar, z.B. Erdnussöl

### für die Zwiebel Pickles:

- 200 g rote Zwiebeln z.B. Höri Bülle
- 50 ml Apfelessig
- 50 ml Rote Bete Saft
- 100 ml Wasser
- 4 TL Zucker gestrichen
- 2 TL [Salz](#) gestrichen
- 1 TL Senfsaat
- 1 Lorbeerblatt

### für die Wasabi Aioli

- 1 Knoblauchzehe
- 1 ganzes Ei zimmerwarm
- 2-3 TL Wasabipaste
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 10 ml Sesamöl
- 1 TL Limettensaft
- Salz & Pfeffer zum Würzen

### für die Kartoffel Rösti Sterne:

- 700 g Kartoffeln mehlig kochend
- 2 Eier
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL [Salz](#) zum Würzen
- je eine Prise Pfeffer und Salz
- Butterschmalz zum Anbraten der Sterne



### **für das Asia Dressing (für den Salat):**

- 1 EL Sojasoße
- 1/2 Limette davon der Saft
- 2 TL Ahornsirup
- 1/2 TL Ingwer geschält, frisch gerieben
- 5 EL Olivenöl
- 3 EL Sesamöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### **zum Anrichten:**

- frischer Wintersalat z.B. Feldsalat, Radicchio, Wildkräutersalat
- Ringelbeete dünn mit dem Sparschäle in Scheiben geschnitten
- etwas Fleur de Sel zum Bestreuen

## **Anleitungen**

### **für das Tuna Tataki:**

1. *alle Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und zusammenrühren*
2. *den Tuna in der Marinade rundum drehen*
3. *hoch erhitzbares Pflanzenöl in eine Pfanne geben und den Thunfisch kurz sehr scharf von allen Seiten anbraten*
4. *Danach den gebratenen Thunfisch zum abkühlen in den Kühlschrank stellen*
5. *nach dem Abkühlen den Thunfisch mit der restlichen Marinade bestreichen und kräftig salzen*
6. *schwarzen und weißen Sesam mischen und den Thunfisch darin wenden*
7. *den Thunfisch gut abgedeckt bis zum Aufschneiden kühl stellen*

### **für die Zwiebel Pickles:**

1. *Essig, Wasser, Salz, Zucker in einem Topf aufkochen lassen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben*
2. *die roten Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, in ein sauberes Schraubglas geben, die Senfsaat und das Lorbeerblatt hinzugeben*
3. *den heißen Sud zu den Zwiebeln ins Glas geben, verschließen und einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen*

### **für die Kartoffel Rösti:**

1. *die Kartoffeln schälen und grob reiben, gründlich auf einem sauberen Küchentuch verteilen und leicht auspressen, so dass ein Teil der Flüssigkeit austreten kann*
2. *die geriebenen Kartoffeln in einer Schüssel mit Eiern, Speisestärke, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren*
3. *Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen*
4. *eine Sterne-Form innen ausölen, die Kartoffelmasse sanft in die Sterne-Form auf das Backblech drücken, hochheben und so lange wiederholen, bis die Kartoffeln aufgebraucht sind*
5. *die Sterne im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 20-25 Minute goldbraun backen lassen und vor dem Servieren nochmals kurz in Butterschmalz in einer Pfanne anbraten*

### **für die Wasabi Aioli:**

1. *die Knoblauchzehe schälen, mit allen weiteren Zutaten in einen hohen schmalen Messbecher geben*
2. *einen Stabmixer ganz in die Mischung eintauchen, den Mixer dabei unten am Boden belassen und die ersten Sekunden nicht aufwärts bewegen – dann einschalten und einige Sekunden laufen lassen, bis die Masse von unten her aufemulgiert und dicklich wird. Dann ganz langsam den Stabmixer nach oben ziehen, und die Aioli noch ein paar Sekunden feincremig aufschlagen - dann noch mit Salz, Pfeffer, Limette abschmecken*

**Anrichten:**

1. *das Tuna Tataki entgegen der Faser in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden*
2. *den Wintersalat auf den Tellern anrichten, mit dem Tataki, den Kartoffelsternen, den Pickled Onions anrichten und mit dem Dressing und der Wasabi Aioli beträufeln*
3. *Guten Appetit!*

**Notizen**

Diese festliche Vorspeise kannst du wunderbar entspannt im Vorfeld für dein Weihnachtsmenü vorbereiten. Das Tuna Tataki kannst du komplett fertig machen und auch die Pickled Onions, die Kartoffelsterne und die Aioli kannst du schon am Tag des Verzehrs zubereiten. So geht ein gechilltes Abendessen! Oh, it's tricky!