

Thunfischtataki mit Auberginen-Pinienvinaigrette

Zutaten für:

4 Portionen

FISCH

300 Gramm Thunfisch, Sushicut (Vorspeisenportion)
Salz und Pfeffer
Wenig Öl zum braten
Alternativ Rauchlachs vom Rückenstück, Senkrecht
-- in 5 mm dicke Tranchen geschnitten

VINAIGRETTE

1/2 Aubergine
2 Essl. Pinienkerne
1/2 Peperoncino
1/2 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe
2-3 Essl. Weisser Balsamicoessig
5 Essl. Olivenöl (oder kaltgepresstes Rapsöl)
Wenig Honig
1 klein. Essiggurke
Salz, Pfeffer

ANRICHTEN

Ein paar Peterliblätter (oder Koriander)
Auf Wunsch etwas Crème fraîche

Zubereitung:

Den Fisch der Länge nach halbieren, so dass Streifen mit ca. 3 cm Kantenlänge entstehen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in der sehr heissen Pfanne mit nur wenig Öl ganz kurz auf allen Seiten anbraten. Der Fisch muss innen noch roh sein. Kalt stellen.
(Alternativ Rauchlachs vom Rückenstück, Senkrecht in 5 mm dicke Tranchen geschnitten)

Aubergine in 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Peperoncino, Schalotte, Knoblauch und Essiggurke fein hacken. Alles getrennt zur Seite stellen.

Eine Bratpfanne stark erhitzen, wenig Öl dazugeben und die Auberginenwürfel anbraten bis sie weich sind und etwas Farbe angenommen haben, dann die Pinienkerne, Peperoncini, Knoblauch und Schalotten dazugeben. Kurz durchschwenken, aufpassen, dass die Pinienkerne nicht verbrennen.

In einer Schüssel Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Honig und Essiggurkenwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Die Auberginen dazugeben und auskühlen lassen.

Zum Anrichten den Fisch in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden und auf kalte Teller anrichten, die Auberginenvinaigrette schön darüber verteilen und den Teller mit den Kräutern und auf Wunsch mit der

Thunfischtataki mit Auberginen-Pinienvinaigrette

(Fortsetzung)

Crème fraîche dekorieren.