

Tici Kaspar

TUNA TATAKI Á LA NOBU

Zutaten für 4 Personen:

Tuna

- 500g frischer Thunfisch, beste Sushi Qualität
- Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle
- 2 Stk. Jungzwiebel, feinste Ringe geschnitten

- 125g Sojasauce
- 40g Limettensaft

Zwiebelponzu

- 1 Stk. rote Zwiebel
- 60 ml Traubenkernöl
- 50 ml Ponzu
- 1 Messerspitze Knoblauchpüree

Ponzu

- 250g Reissessig

Zubereitung:

- Thunfisch portionieren und würzen mit Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle.
- Beschichtete Pfanne erhitzen und den portionierten Thunfisch mit Traubenkernöl rasch auf allen Seiten anbraten.
- Im Eiswasser für einige Minuten abschrecken, dann mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Für die Ponzusauce alle Zutaten vermengen.
- Für das Zwiebelponzu, Zwiebel so fein wie möglich hacken, waschen, abtropfen lassen und mit dem
- Traubenkernöl, Ponzu und Knoblauch vermengen.
- Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden, auf einer Hälfte mit dem Zwiebelponzu belegen und auf der anderen mit der Jungzwiebel.
- Mit Ponzusauce vollenden.