

# Thunfisch-Tataki, Soja-Reduktion, Erbsen-Wasabi-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Sojareduktion:**

1 Knoblauchzehe	1 kleines Stück Ingwer	1 rote milde Chilischote
70 ml salzarme Sojasauce	20 ml Balsamicoessig	1 TL flüssiger Honig
Stärke		

**Für das Tataki:**

1 Thunfischsteak, 5 cm dick	Sojareduktion, von oben	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam	Sesamöl	Meersalz, Pfeffer

**Für die die Nori-Chips:**

1 Noriblatt	1 Flocke Butter	2 TL Sojasauce
1 TL Fischsauce	1 EL Mehl	

**Für das Erbsen-Wasabi-Püree:**

300 g TK-Erbsen	1 Limette, Abrieb	50 ml Kokosmilch
2 EL Frischkäse	40 ml Gemüsefond	1 EL Wasabipaste
Salz	Pfeffer	

**Für die Sojareduktion:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ingwer in Scheiben schneiden. Knoblauch andrücken, Chilischote einschneiden und mit den restlichen Zutaten in einem Topf bis zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen. Kurz vor Ende Knoblauch, Ingwer und Chili entfernen. Gegebenenfalls mit etwas Stärke binden.

**Für das Tataki:**

Thunfisch in zwei gleich große Stücke mit quadratischem Querschnitt teilen. Im Sesamöl von allen Seiten 20-30 Sekunden scharf anbraten.

Dann mit der Reduktion marinieren und ein Stück in weißem und ein Stück in schwarzem Sesam wälzen.

**Für die die Nori-Chips:**

Butter mit Mehl, Sojasauce, Fischsauce und etwas Wasser zu einer homogenen Paste anrühren. Das Noriblatt halbieren und eine Hälfte dünn damit bestreichen. Mit der zweiten Hälfte bedecken, zusammendrücken und bei 160 Grad solange im Ofen backen, bis die Chips kross sind.

**Für das Erbsen-Wasabi-Püree:**

Erbsen mit Kokosmilch und Gemüsefond kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsen mit der Hälfte der Flüssigkeit, etwas Limettenabrieb, Frischkäse und der Wasabipaste pürieren. Je nach Konsistenz noch etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben und bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Georg Spielberger am 27. Juni 2024