

Wasabi-Erbesen-Püree auf Pumpernickel, Thunfisch, Mango

Für 2 Personen

200 g gepalzte Erbsen	250 Thunfisch	3 TL Wasabipaste
2 Scheiben Pumpernickel	1 Schalotte	1 reife Mango
1 Biolimette	20 g Butter	150 ml Schlagsahne
80 ml Teriyaki-Soße	6 EL Chardonnay-Essig	1/2 Bund Schnittlauch
80 g Sesam	violette Shisokresse	Olivenöl
Meersalz	Salz	schwarzer Pfeffer

Salzwasser zum Kochen bringen. Die gepalzten Erbsen eine Minute darin kochen und blanchieren, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und glasig dünsten. 150 Milliliter Sahne hinzugeißen und bei mittlerer Hitze fünf Minuten kochen lassen. Die Erbsen dazugeben und weitere 15 Minuten kochen lassen. Drei Teelöffel Wasabipaste zugeben und mit Salz würzen. Die Masse leicht abkühlen lassen und in einem schmalen hohen Gefäß fein pürieren. Anschließend mit der Klarsichtfolie zugedeckt abkühlen lassen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Den Thunfisch waschen und 30 Sekunden auf jeder Seite anbraten. Anschließend mit Teriyaki-Soße beträufeln, in Sesam legen und in dünne Scheiben schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Limettenschale reiben, klein hacken, die Pumpernickel- Scheiben grob zerbröseln und mit der Butter vermengen. Die Masse anschließend auf den Metallring verteilen und fest andrücken. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die Shisokresse vom Beet schneiden und den Schnittlauch in drei Zentimeter lange Röllchen schneiden. Das Püree gleichmäßig auf dem Pumpernickel-Limetten-Boden verteilen und den Thunfisch darauf anrichten. Anschließend den Metallring vorsichtig lösen, die Mango, Shisokresse und den Schnittlauch darum verteilen und servieren.

Johann Jencquel am 20. Dezember 2011