

# Tuna-Tataki mit Tramezzino und Avocado-Creme

**Für zwei Personen**

**Für das Thunfisch-Tataki:**

1 Thunfischfilet à 300 g	1 EL Wasabipaste	4 EL schwarze Sesamsaat
4 EL weiße Sesamsaat	neutrales Pflanzenöl	

**Für die Avocado-Creme:**

2 Avocados	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	Salz, Pfeffer

**Für das Tramezzino:**

2 Scheiben Tramezzino	1 Lachsfilet ohne Haut à 200 g	1 Bund Koriander
70 g grüne Pistazienkerne	6 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 rote Chili	1 Limette, Saft	2 TL Zucker
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Deko:**

1 Kästchen Shiso-Kresse	1 TL gelber Kaviar	$\frac{1}{4}$ TL Lavasalz
-------------------------	--------------------	---------------------------

**Für das Thunfisch-Tataki:**

Das Thunfischfilet waschen, trockentupfen, danach rundum mit Wasabi bestreichen und in zweifarbigem Sesam wälzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Thunfischfilets von allen Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und in 3 cm x 3 cm x 3 cm große Würfel schneiden.

**Für die Avocado-Creme:**

Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schalotten abziehen und grob zerkleinern.

Avocados halbieren, den Stein entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen.

Avocados in einen hohen Becher geben. Limette und Zitrone halbieren und auspressen.

Knoblauch, Schalotten sowie Zitronen- und Limettensaft in den Mixbecher geben und miteinander cremig pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Tramezzino:**

Die Tramezzini mit einem Nudelholz dünn auswallen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Pistazien in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken.

Koriander mit Frühlingslauch, Knoblauch, Pistazien, Chili, Zucker, Limettensaft, Öl, Salz und Pfeffer in einer Moulinette fein pürieren. Die Tramezzini etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick mit der Tapenade bestreichen und aufrollen. In etwa 2  $\frac{1}{2}$  cm breite Röllchen teilen.

**Für die Deko:**

Das Avocadocreme auf einen Teller geben, das Thunfisch-Filet darauf anrichten und mit Shiso-Kresse, Kaviar und Salz dekorieren und servieren.

Jana Thurnwald am 05. September 2017