

Thunfisch-Sashimi mit Mango-Salsa, Orangen-Trüffel-Sud

Für zwei Personen

Für das Sashimi:

200 g Thunfischfilet

50 g weißer Sesam

50 g schwarzer Sesam

50 ml Sesamöl

Für die Mango Salsa:

1 Tomate

1 Schalotte

1 reife Mango

1 Limette

15 ml Ahornsirup

$\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander

Chili

Salz

Pfeffer

Für den Orangen-Trüffelöl-Sud:

1 Orange

20 ml Trüffelöl

10 g brauner Zucker

Salz

Für das Sashimi:

Den Schwarzen und weißen Sesam mischen. Thunfisch waschen, trockentupfen, in ca. 3x3 cm dicke Streifen und in der Sesam-Mischung wälzen. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Thunfisch von jeder Seite ca. 15 Sekunden anbraten.

Für die Mango Salsa:

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomate waschen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Limette halbieren und auspressen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Mango- und Tomatenwürfel in einer Schüssel mit etwas Limettensaft, Ahornsirup, Koriander und Schalotte vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für den Orangen-Trüffelöl-Sud:

Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit 50 ml Orangensaft ablöschen. Die Pfanne vom Herd nehmen und Trüffelöl unterrühren. Mit einer Prise Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 11. August 2020