

Falscher Thunfisch, Tofu-Erde, Schmand und Mayonnaise

Für zwei Personen:

Für den falschen Thunfisch:

500 g gekochte Kichererbsen	6 Nori Algen Blätter	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 mittelscharfe Chilischote	1 Limette
1 Ei	2 EL Kichererbsenmehl	1 EL Nori-Algenpulver
Salz		

Für den Koriander-Schmand:

200 g Schmand	4 EL doppelter Frischkäse	1 Zitrone
1 Bund Koriander	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Tofu-Erde:

200 g geräucherter Tofu	1 EL Sonnenblumenöl
-------------------------	---------------------

Für die Miso-Mayonnaise:

3 Eier	1 Limette	400 ml Rapsöl
40 g Schwarzwald-Misopaste	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 gekochte Artischockenböden	4 Kirschtomaten in Öl	50 g helle Buchenpilze
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	1 Beet Rote
Shiso Kresse	Salz	

Für den falschen Thunfisch: Den Ofen auf Grillfunktion vorheizen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Limette unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Kichererbsen mit Algenblättern durch einen Fleischwolf drehen und auf diese Weise zerkleinern. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotte, Knoblauch, Mehl, Ei, Chili, Algenpulver und Limettenabrieb- und saft hinzugeben und salzen. Die Masse im Kühlschrank ruhen lassen. Erneut abschmecken und vier gleich große Rollen formen. Rollen im Nori Blatt wie eine Sushi-Rolle einrollen und danach portionieren.

Für den Koriander-Schmand: Koriander und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in den Mixer geben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Frischkäse, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und mixen.

Für die Tofu-Erde:

Tofu in kleine Stücke bröseln und in der Pfanne mit Öl leicht rösten.

Für die Miso-Mayonnaise: Eier trennen und Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limettensaft, Miso, Salz und Pfeffer zu den Eiern geben und mit dem Stabmixer mixen. Rapsöl langsam einträufeln lassen und zu einer Mayonnaise mixen.

Für die Garnitur: Artischocken in kleine Segmente schneiden und im vorgeheizten Backofen leicht anrösten. Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln, dann salzen. Knoblauch andrücken. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Thymian zu den Tomaten auf das Backblech geben und alles im vorgeheizten Ofen trocknen. Buchenpilze putzen. Gericht mit Artischocken, Kirschtomaten und Buchenpilze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. März 2020