

Thunfischroulade im Räucherfischmantel

Rezept/ Zutaten

Thunfischroulade

360 g Thunfisch
300 Forelle geräuchert
70 g Eigelb
2 g Trüffelöl
2 g ital. Petersilie gehackt
20 g Sesam
Salz und Zitronenpfeffer

Violettes Kartoffelespuma

400 g Kartoffeln, violett
200 g Milch
15 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

Waldpilzragout

500 g Waldpilz
10 g Olivenöl
20 g Butter
5 g Knoblauch
Saft von einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer

Fenchel-Cranberriesalat

200 g Fenchel, in brunoise
40 g Cranberries, grob gehackt
40 g Olivenöl
20 g weisser Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer

Zucchettigemüse

400 g grüne Zucchini, tourniert
300 g gelbe Zucchini mit Pariserlöffel
ausgestochen
20 g Butter
10 g Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Forelle mit Eigelb fein mixen, durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Trüffelöl und Petersilie begeben. Forellenmasse auf Klarsichtfolie ausstreichen. Thunfisch würzen und auf Forellenmasse legen. Thunfischroulade rollen, kalt stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und in Sesam wenden. Anbraten und im Ofen warm stellen.

Kartoffeln abkochen. Milch aufkochen, Kartoffeln begeben. Mixen, würzen und Butter beifügen. In Espumaflaschen abfüllen, 2 Patronen einfüllen.

Waldpilze in Öl anbraten, Knoblauch beifügen, würzen. Mit Butter und Zitrone verfeinern.

Alles mischen und würzen.

Zucchini in Butter und Zucker glasieren. Würzen.

Samurilio

10 g eingelegter Knoblauch, feinblättrig
geschnitten
2 g ital. Petersilie
80 g Tomaten, geschält, gewürfelt
40 g Granatäpfel
Schale von einer ¼ Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Alles mischen und würzen.

Wasabischaum

200 g Milch
8 g Wasabipaste
2 g Fecul
2 g grüne Lebensmittelfarbe

Alles auf 80° erwärmen und aufschäumen.

Crevetten mit Rosmarin

400 g Crevetten
20 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Rosmarin
Salz, Pfeffer

Crevetten in Öl anbraten. Rosmarin und
Knoblauch beifügen, würzen.

Anrichten

Thunfisch schneiden und auf Teller setzen.
Zucchetti nebenan auflegen. Waldpilze vor
Thunfisch auflegen. Fenchelsalat auf Teller
anrichten. Espuma in Gläser spritzen.
Crevette auf Fenchelsalat geben. Samurilio
auf Teller verteilen. Wasabischaum auf
Teller verteilen.