



Zwischengang: Meta Hildebrand

Tuna-Tataki auf einem süßgeflämmten Melonen-Carpaccio mit einem Avocado-Apfel-Frühlingszwiebelssalat an Balsamico-Reduktion

Zutaten für vier Personen

- Für das Tuna-Tataki:** Den Thunfisch zurechtschneiden und mit Sojasoße, Sesamöl und Pfeffer marinieren.
2 schöne Stücke (etwa 300 g)
Tunamittelstück in Sushiqualität
Auf jeder Seite ganz kurz anbraten.
Sojasoße
Anschließend wieder auf den Teller mit der Marinade legen und darin wenden.
Geschroteter Pfeffer
Sesamöl
Die Thunfischstücke in Frischhaltefolie wickeln und ziehen lassen
- Für das Melonen-Carpaccio:** Die Melone dünn aufschneiden (optimal mit der Maschine). Auf dem Teller schön drapieren, etwas Puderzucker darüber streuen und mit dem Bunsenbrenner flämmen.
1 Melone
Puderzucker
Fleur de Sel
- Für den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat:** Die Äpfel auf einer Reibe reiben und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Avocados
Die Avocado aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln und die Avocado zu den Äpfeln geben und alles schön durchkneten.
2 grüne Äpfel
1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz
Pfeffer
Honig
- Für die Balsamico-Reduktion:** In einer Pfanne den Balsamico mit ein wenig Zucker einreduzieren lassen.
Dunkler Balsamicoessig
Zucker
Den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat mit Hilfe eines Rings auf der Melone anrichten und das Tataki darauf legen. Rundherum die Reduktion, etwas von dem Olivenöl und etwas Fleur de Sel geben. Mit frischen Essblüten dekorieren.
Frische Decorblüten (Veilchen)
Dann sofort servieren.