THUNFISCHTARTAR AUF SENF MIT WASSERMELONEN-EISINFUSION

Rezept kochen / von Fernando del Cerro

1. WÜRZE

Zutaten
Öl - 150 g
Schnittlauch
Capers - fein gehackt
eingelegtes Gemüse
In Salz eingelegte Anchovis – in feine Streifen geschnitten
Schnittlauch - 250 g

Den Schnittlauch fein hacken und zum Marinieren in das Öl geben. Nach dem Durchziehen im Mixer zu einem dicken und konzentrieren Kräuteröl pürieren. Alle Zutaten kurz vor dem Servieren mischen.

2. SENFSAND

Zutaten
Ausgesät Senf - 100 g
Wasser - 50 g
Kakaobutter - QS

Alle Zutaten bis auf Mycryo® vermengen. Trocknen – Beidseitig auf Backpapier streichen, um zu vermeiden, dass der Senf schwarz wird, und damit er gleichmäßig trocknet. 20 Minuten im 150˚C heißen Backofen trocknen. Zum Trocknen kann ebenfalls ein Trocknungsgerät verwendet werden. Sobald der Senf knusprig und trocken ist, aus dem Ofen nehmen und an Zimmertemperatur abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb geben und an einem trockenen Ort aufbewahren. Den getrockneten Senf mit Mycryo® vermischen, Mischungsverhältnis 2: 1. An einem trockenen Ort aufbewahren.

3. WASSERMELONEN-EISINFUSION

Zutaten

Tiefgekühlte Fruchtpüree 100% : Wassermelone - 100 g

Wasser - 108 g

Traubenzucker - 40 g

Stabilisator - 2 g

Salz und Pfeffer - 1 g

Alle Zutaten vermengen und auf 45°C bringen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, in den PacoJet® umfüllen und pacossieren. Bis zur Weiterverarbeitung tiefgefrieren.

In diesem Schritt

Tiefgekühlte Fruchtpüree ohne Zuckerzusatz* : Wassermelone

Tiefgefrorenes Fruchtpüree

4. ANRICHTEN

Aus dem Senf mit einem Pinsel eine längliche Form auf einen Teil des Tellers streichen. Eine große Nocke Thunfischtartar auf die entgegengesetzte Seite setzen. Aus dem Meloneneis eine kleine Nocke abstechen und diese auf den Senf setzen. Zum Abschluß einige Senfkörner über den Tartar streuen.