

Thunfisch-Avocado-Tatar mit Bourbon-Bacon-Jam

(5 Portionen)



Zutaten für das Avocado-Tatar:

- 2 Stück Avocado, vollreif, aber noch schnittfest
- 1 EL Avocadoöl
- 1 EL Stangensellerie, geschält, so fein wie möglich klein geschnitten
- 2 Stück Knoblauchzehen, geschält, so fein wie möglich klein geschnitten
- ½ TL grüne Chilischote, entkernt und so fein wie möglich klein geschnitten
- 2 EL frischer Limettensaft
- 1 TL Korianderwurzel, so fein wie möglich klein geschnitten
- 4 EL Sesamsaat
- etwas Meersalz

Zutaten für das Thunfisch-Tatar:

- 300 g frischer Thunfisch,
- 1 TL frischer Ingwer, so fein wie möglich klein geschnitten
- 1 EL Frühlingszwiebel, in feinste Scheibchen geschnitten
- 1 TL Mohrenpfeffer
- 1 TL Meersalz
- ½ TL gemahlene Lemon Myrtle
- Für die Dekoration:
- 8 Scheiben frischer Ingwer
- 4 EL Ingwersirup
- 1 EL Reisessig
- 16 Stück essbare Blüten
- 1 EL dekoratives Salz, z.B. rotes Vulkansalz aus Hawaii

Zutaten für die Bourbon-Bacon-Jam:

- 250g Bacon
- 1 TL Butter
- 4 rote Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch

- ½ TL Zimt
- 1 Sternanis
- 75ml Bourbon
- 60 ml Ahornsirup
- 2 EL Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken

Zubereitung:

1. Für das Avocado-Tatar den Sesam ohne Fett in Pfanne leicht anrösten, nicht schwarz werden lassen. Passende Avocados für dieses Rezept zu finden, ist nicht leicht. Sind sie zu reif, lassen sie sich nicht zu feinem Tatar schneiden und matschen. Zu feste Früchte schmecken meist nach nichts. Avocados mit Sparschäler schälen, längs ringsherum bis zum Kern einschneiden, in zwei Hälften aufklappen, vom Stein lösen und in möglichst feine Stückchen schneiden. Ein Viertel des Sesams für die Dekoration aufheben, den Rest für das Tatar. Avocado mit allen anderen Zutaten bis auf das Salz und den Sesam gut durchmischen, 10 Min. ziehen lassen, erst jetzt mit dem Salz abschmecken. Sesam direkt vor dem Servieren unterheben.
2. Für das Thunfisch-Tatar den Thunfisch mit scharfem Messer in möglichst feine Stückchen schneiden. Dabei stets mit wenig Druck schneiden, damit die Fischfasern nicht zerdrückt werden. Mit allen anderen Zutaten bis auf das Salz gut durchmischen, 10 Min. ziehen lassen, erst jetzt mit dem Salz abschmecken.
3. Für die Bourbon-Bacon-Jam 250 g Baconscheiben in Streifen schneiden. In einer großen Pfanne 1 TL Butter schmelzen und den Speck bei mittlerer Hitze langsam knusprig dran braten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. 4 rote Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in dem verbliebenen Fett in der Pfanne glasig dünsten. 2 Knoblauchzehen pellen, fein hacken und mit 1/2 TL Zimtpulver und 1 Sternanis in die Pfanne geben. Mit etwas Geduld so lange braten, bis die Zwiebeln braun karamellisiert sind. Die Zwiebeln mit 75 ml Bourbon, 60 ml Ahornsirup und 2 EL Balsamico ablöschen. Den Speck dazu geben und die Bacon-Jam dickflüssig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Chili abschmecken.
4. Für die Dekoration den Ingwer in dünne Scheiben hobeln, 8 gleich große Kreise ausstechen, in heißem Reissessig und Ingwersirup 20 Min. marinieren.
5. Zum Anrichten mit Hilfe eines Servierringes pro Teller (schön sind hier auch Schieferplatten) zwei Türmchen aufschichten: unten und oben Avocado, Thunfisch in der Mitte, beim zweiten Türmchen umgekehrt. Oberfläche mit dem restlichen Sesam bestreuen, eine Spur Deko-Salz am vorderen Rand anlegen. Je 1 Ingwerscheibe mittig in die Türmchen einstecken, mit Blüten ausdekorieren. Rundherum einen Kreis Bacon-Jam auf den Teller geben, servieren.

Tipp:

Ingwersirup kann man auch selbst machen: 200 ml Wasser mit 85 g Zucker und 3 EL fein geriebenen Ingwer 10 Sek. aufkochen, 1 Stunde ziehen lassen, abseihen - hält sich in verschlossenem Gefäß im Kühlschrank wochenlang.