

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 7. April 2021** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Alfred Gabriel

Thunfisch-Tatar mit Avocado und Rösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:
 200 g Thunfischfilet, ohne Haut
 1 Knoblauchzehe
 1 reife Hass-Avocado
 2 Lauchzwiebeln, weißer Teil
 ½ Bund glatte Petersilie
 2 cm Ingwer
 1 Limette
 Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit ausgepresstem Limettensaft, Olivenöl sowie Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Vorsichtig unterheben.

Knoblauch abziehen, hacken, Ingwer reiben und dazugeben.

Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Den Thunfisch noch einmal vorsichtig durchmengen.

Avocado schälen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und zum Tatar geben. Alles vorsichtig gut unterheben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und fein unterheben. In einen Servierring auf den Servierteller füllen.



Thunfisch sollte nicht allzu oft auf den Tellern landen. Wer nicht komplett auf speziell Thunfisch verzichten möchte, sollte in jedem Fall zu MSC-, FOS-, Dolphin-SAFE- oder Naturland-zertifizierten Produkten greifen.

Für den Rösti:
 6 festkochende, mittelgroße Kartoffeln
 2 TL gemahlener Kümmel
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mit Salz, Pfeffer sowie gemahlenem Kümmel würzen.

Masse gut vermengen und in ca. drei Blätter Küchenpapier geben.

Flüssigkeit ausdrücken und wiederum in Küchenpapier geben. Erneut die Flüssigkeit ausdrücken.

Bratpfanne mit dem Butterschmalz auf ca. 4/5 Hitze erwärmen.

Röstmasse in das heiße Fett geben und beide Seiten ca. 15 Minuten insgesamt braten.

Für die Garnitur:
 2 Zweige Dill
 2 Zweige glatte Petersilie

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.