

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. August 2022 ▪  
**Vorspeise mit Alfons Schuhbeck**



**Brian Kammerer**

**Thunfischtatar mit Avocado, Mango, Asia-Mayonnaise und Soja-Sud**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Mayonnaise:**

- 1 Ei
- 20 ml weißen Balsamicoessig
- 1 Prise Senfpulver
- 150 ml Sojaöl
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Die Eier trennen und Eigelbe mit Essig, Salz, Zucker und Senfpulver in ein hohes Gefäß geben und Öl hineinlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayo hochziehen.

**Für das Tatar:**

- 200 g Thunfischfilet, Sashimi-Qualität
- 10 ml Sojasauce
- 10 ml Teriyakisauce
- 10 ml Hoisinsauce
- ¼ Bund Koriander
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thunfisch in Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Thunfisch mit Salz, Pfeffer, Koriander, Sojasauce, Teriyakisauce und Hoisinsauce marinieren.



Sollten Sie **Thunfisch** verarbeiten wollen, dann sollten Sie auf WWF auf folgende Fische aus folgenden Gebieten zurückgreifen (Stand Juli 2022):

- **Thunfisch, Echter Bonito, Skipjack:** Westpazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- **Thunfisch, Gelbflossenthun:** Westlicher und Mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- **Thunfisch, Grossaugenthun:** Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 (Handleinen und Angelleinen)
- **Thunfisch, Weisser Thun:** Südostpazifik FAO 71, 77, 81, 87 (Handleinen und Angelleinen, Schleppangeln); Nördlicher und mittlerer Atlantik FAO 21, 27, 31, 34 (Schleppangeln); Atlantik 21, 27, 31, 34, 41, 47 (Handleinen und Angelleinen); Nordostatlantik FAO 27: Keltische See (VII) und Biskaya (VIII) (Pelagische Zweischißschleppnetze)

**Für den Sud:** Sojasauce, Teriyakisauce und 50 ml Wasser mit Zucker und Balsamicoessig einmal kurz aufkochen lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

- 100 ml Sojasauce
- 100 ml Teriyakisauce
- 5 ml weißer Balsamicoessig
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Gericht mit Kresse garnieren.  
Apple Blossom Kresse

Tatar auf Teller anrichte, Mango und Avocado abwechselns drauf anrichten und mit Brotchips und Kresse dekoriert servieren.