

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2026** ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Tuna tonnato

Zutaten für zwei Personen

Für den Thunfisch:

400 g Thunfischfilet, Sushi Qualität
 1 Zitrone, Saft
 Olivenöl, für die Marinade
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Thunfisch eventuell etwas anfrieren, damit er sich besser schneiden lässt. In dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren.

Zitrone auspressen und Saft mit Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Marinade auf einen großen Teller streichen und Thunfischscheiben darauf verteilen. Thunfisch mit Marinade bepinseln und kalt stellen.

Für die Sauce:

120 g Thunfisch in Olivenöl, aus der Dose
 1 EL kleine Kapern, in Meersalzlake
 2 Anchovis
 1 Zitrone, Saft
 2 Eier
 250 ml Rapsöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier, eine Prise Salz, etwas Pfeffer, Kapern und Anchovis in einem hohen Gefäß pürieren, neutrales Öl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise hochziehen.

Thunfisch aus der Dose mit Zitronensaft in einem hohen Becher vermengen und Anchovis-Mayonnaise dazu geben und pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben kann noch mit Kapernwasser verfeinert werden. Creme in eine Spritzflasche füllen. Creme mit Hilfe der Spritzflasche als Gitter über den Fisch verteilen.

Für die Garnitur:

1 Staudensellerie
 2 Kapernäpfel
 1 Limette, Frucht
 ¼ Bund Schnittlauch
 1 TL Salzflöcken

Staudensellerie in kleine Stücke schneiden, Kapernäpfel halbieren. Limette achteln und Schale entfernen. Schnittlauch fein schneiden.

Salzflöcken auf dem Thunfisch verteilen und mit Sellerie, Kapern, Limette und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Thunfisch (Echter Bonito)** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand September 2026*):

- 1. Wahl: Atlantik FAO 21, 27, 31, 34, 41, 47 // Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81 // Indischer Ozean FAO 51, 57, Handleinen und Angelleinen