



Thunfisch mit Apfel-Kaviar an Himbeer-Vinaigrette

Die Zubereitung

Den Rucola waschen und abtropfen lassen.

Für den Apfel-Kaviar

In einer Schüssel 1 l Wasser mit Clorur vermengen und ca. zwei Minuten stehen lassen. Das Alginat mit dem Apfelsaft verrühren und diese Mischung in die Spritze aufziehen. Dann den Apfelsaft mit der Spritze in die Clorur-Lösung tropfen lassen. Die dabei entstehenden Kügelchen sofort mit einem kleinen Sieb herausholen und unter fließendem Wasser gründlich abwaschen.

Für den Apfel-Kaviar

Balsamico, Olivenöl und Himbeerpüree in einer Schüssel mit Gelespessa und Pasteemulgator mit dem Stabmixer mischen.

Für die Olivenölmwürfel

Das Maltosec in eine Schüssel geben und langsam das Olivenöl zugeben, bis eine teigige Masse entsteht, dann zu kleinen Würfeln formen. Die Würfel kurz von allen Seiten anbraten. Den Thunfisch mit etwas Olivenöl in einer Pfanne kurz scharf anbraten und anschließend in Scheiben schneiden.

Anrichten

Die Thunfischscheiben neben dem Rucola anrichten. Auf den Thunfisch den Apfel-Kaviar geben. Den Teller mit der Himbeer-Vinaigrette verzieren und die Olivenölmwürfel dekorativ auf dem Teller verteilen.

Die Zutaten für 4 Personen

500 g Thunfisch in Sushi Qualität
200g (Bio-)Rucola
1 Prise schwarzen Pfeffer

Olivenölmwürfel

250 ml natives Olivenöl
ca. 30 g Maltosec

Himbeer-Vinaigrette

50 ml Aceto Balsamico
25 ml natives Olivenöl
75 ml Himbeerpüree
2 g Gelespessa
1 Msp. Pasteemulgator

Apfel-Kaviar

1 l Apfelsaft (naturtrüber
Direktsaft)
5 g Alginat
10 g Clorur

Außerdem

Spritze aus METRO Cash & Carry-
Starterkit oder alternativ Blasen-
spritze aus der Apotheke

Informationen



Zeitaufwand



Schwierigkeitsgrad