

## THUNFISCH-GERICHT

Für 4 Personen

### Komponenten

Bonito-Schaum	Knuspriger Sesam/Bonito
Korianderöl	Wasabi-Mayonnaise
Tomatensud	Sashimi-Thunfisch & Thunfischtartar
Soja-Dressing	Fein geschnittener Nori
Miso/Yuzu-Creme	Rundschneider (ca. 6 cm Ø)

### BONITO-SCHAUM

100 g	Milch
25 g	Sahne
10 g	Bonito
1 TL	Kombu-Saft
12 g	Dashi-Essig
½ TL	Miso
10 g	Pro Espuma frio (Sosa)

1. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Thermomixer oder Mixer.
2. Pürieren Sie alles und lassen Sie die Mischung abtropfen.
3. Sieben Sie die Mischung anschließend, sodass sie zu einer glatten Masse wird.

### KORIANDER-ÖL

125 g	Koriander
25 g	Petersilie
250 ml	Sonnenblumenöl

1. Kochen Sie den Koriander 30 Sekunden lang.
2. Geben Sie alles zusammen in einen Thermomix oder Mixer.
3. Sieben Sie die Masse durch ein Geschirrtuch.

### TOMATENSUD

1	Schale einer Honigtomate
20 g	Dashi-Essig
1 TL	Ingwersirup (nach Geschmack)
	Rotweinessig
	Pfeffer und Salz

1. Geben Sie die Tomaten in den Entsafter und fügen Sie dann die restlichen Zutaten hinzu.
2. Zusammen mit den anderen Zutaten würzen. Nach persönlichem Belieben abschmecken.

## SOJA- DRESSING

50 g Sojasauce  
150 g Sonnenblumenöl  
½ Knoblauchzehe  
22 g Zucker

1. Geben Sie alles in einen Thermomix oder Mixer.
2. Sieben oder gießen Sie die Masse anschließend ab.

## MISO/YUZU- CREME

1 Gl Miso/Iyuzu  
Kombu-Saft  
10 cl Milch  
12 g Sosa Vegetal o. pflanzliches Geliermittel

1. Geben Sie alles in einen Thermomix auf 100°.
2. Lassen Sie die Masse abkühlen und mixen Sie sie dann erneut.

## KNUSPRIGER SESAM/ BONITO

1. Streuen Sie die Samen dünn auf eine Silikon Backmatte, bis diese vollständig bedeckt ist.
2. Alles für 10 Minuten bei 125° in den Ofen schieben.

## WASABI- MAYONNAISE

- 200 g Kewpie Japanische Mayonnaise
- 1 Zitrone (Saft)
- 50 g Daikon-Essig
- 20 g Yuzu-Pulver
- 20 g Ingwer (eingelegt)
- 20 g Dashi-Essig
- 10 g Ponzu-Soße
- Wasabi (nach eigenem Geschmack, wie viel Sie mögen)
- Salz
- 5 g Chardonnay-Essig
- 5 Koji
- 5 g Ingwersirup
- 10 g Saké

1. Geben Sie alles in einen Thermomix oder Mixer.
2. Die Menge hängt vom persönlichen Geschmack ab. Vorsichtig würzen.

## AKAMI THUNFISCH (400G)

1. Schneiden Sie die Nori mit einem sehr scharfen Messer fein.
2. Mit der Schale einer halben Sudashi ‚mischen‘.

## NORI

1. Schneiden Sie die Nori mit einem sehr scharfen Messer fein.
2. Mit der Schale einer halben Sudashi ‚mischen‘.

# ANRICHTEN

Nun können Sie alles schön auf einem Teller anrichten und nach Belieben servieren.