

Tunfisch mit Mango, Avocado und Wasabi Glace

350g Tunfisch (Sushi Qualität)

1 Mango

1 Avocado

Fleur de Sel

Pfeffer

Limettenöl

Japankresse

Kopfsalat

1 Zitrone

Kerbel

Tunfisch in dünne Scheiben schneiden und mit dem Messerrücken flach drücken, mit Limettenöl, Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Avocado schälen und mit einem Cutter fein mixen, mit Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle und Limettenöl würzen.

Die Mango schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Tunfischscheiben in die Mitte des Tellers legen, mit dem Avocadomousse und Mangoscheiben anrichten. Mit Kopfsalatherzen und Kerbel dekorieren und zum Schluss ein Nockerl Wasabieis auf den Thunfisch geben.

Wasabi Glace

375g Milch

75g Sahne

6g Wasabipulver

60g Glucose / Zucker

Die Milch mit der Sahne, Wasabi und Glucose auf ca. 85° erhitzen (darf nicht kochen) und in einer EISRÜHRMASCHINE frieren.