



hr1-DOLCE VITA

## André Großfeld

### Roh-marinierter Thunfisch mit eingelegtem Spargel und Ei

#### ZUTATEN

400 g Thunfisch  
2000 g frischer Spargel  
4 Eier  
2 Schalotten  
2 Tomaten  
2 EL Essig  
1 EL Senf  
6 EL  
Salz, Zucker, Pfeffer, Zitrone, Schnittlauch

#### ZUBEREITUNG

**Spargel und Sud:** Den Spargel schälen und die Enden (ca. 1 cm) abschneiden. Die Schalen und die Enden in einem Topf mit kaltem Wasser (ca. 2 Liter), Salz und Zucker zum Kochen bringen. Das Ganze anschließend ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Sud dann abpassieren und wieder in einem Topf geben. Nun den geschälten Spargel in dem Spargelsud 2 Minuten kochen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Spargel aus dem Topf nehmen, in eine Form geben und auskühlen lassen.

**Marinade:** Die Eier hart kochen, schälen und hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Den Schnittlauch fein schneiden. Nun die Schalotten in einen kleinen Topf geben und in etwas Öl anschwitzen, anschließend den Senf dazugeben. Dann den Topf von der Platte nehmen und das Öl und den Essig unter ständigem Rühren dazugeben. Jetzt langsam die Hälfte des Spargelwassers einrühren. Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken. Die fertige Marinade lauwarm über den Spargel gießen und einziehen lassen.

**Der Thunfisch:** Den frischen Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller zum Marinieren legen. Für die Marinade das gehackte Ei, die gewürfelten Tomaten und den geschnittenen Schnittlauch mit 200 ml von der Spargelmarinade verrühren und über den Thunfisch geben.

Jetzt kann der Spargel serviert und der Thunfisch locker darüber angerichtet werden. Die Marinade schön über dem Thunfisch und dem Spargel anrichten.