



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Roh mariniertes Thunfisch mit eingelegtem Spargel und Ei

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Für den Spargel:

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. Dann 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 und in eine Form geben und auskühlen lassen.

Für die 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 einem kleinen Topf geben und in etwas Öl anschwitzen und den Senf dazugeben.
Jetzt den Topf von der Platte nehmen und das Öl und den Essig unter ständigem Rühren dazu geben. Jetzt langsam die Hälfte des Spargelwassers einrühren. Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken. 200 ml der fertigen Marinade für die Thunfischmarinade beiseite stellen.
Die restliche fertige Marinade lauwarm über den Spargel gießen und einziehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

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 angerichtet werden und der Thunfisch schön locker darüber geben.