


Tuna-Tataki auf Melonen-Carpaccio mit Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/meta-hiltebrand-tuna-tataki-auf-melonen-carpaccio-mit-avocado-apfel-fruehlingszwiebel-salat/](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/meta-hiltebrand-tuna-tataki-auf-melonen-carpaccio-mit-avocado-apfel-fruehlingszwiebel-salat/)

Zutaten für 4 Personen:

Für das Tuna-Tataki:

- 2 schöne Stücke (etwa 300 g) Tuna-Mittelstück in Sushi-Qualität
- Sojasoße
- geschroteter Pfeffer
- Sesamöl

Zubereitung:

Den Thunfisch zurechtschneiden und mit Sojasoße, Sesamöl und Pfeffer marinieren. Auf jeder Seite ganz kurz anbraten. Anschließend wieder auf den Teller mit der Marinade legen und darin wenden. Die Thunfischstücke in Frischhaltefolie wickeln und ziehen lassen

Für das Melonen-Carpaccio:

- 1 Melone
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Melone dünn aufschneiden (optimal mit der Maschine). Auf dem Teller schön drapieren, etwas Puderzucker darüber streuen und mit dem Bunsenbrenner flämmen.

Für den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat:

- 1 Avocados
- 2 grüne Äpfel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Honig

Zubereitung:

Die Äpfel auf einer Reibe reiben und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Avocado aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. Nun die Frühlingszwiebeln und die Avocado zu den Äpfeln geben und alles schön durchkneten.

Für die Balsamico-Reduktion:

- dunkler Balsamicoessig
- Zucker

In einer Pfanne den Balsamico mit ein wenig Zucker einreduzieren lassen.

Außerdem:

- Frische Decorblüten (Veilchen)
- Fleur de Sel

Den Avocado-Apfel-Frühlingszwiebel-Salat mit Hilfe eines Rings auf der Melone anrichten und das Tataki darauf legen. Rundherum die Reduktion, etwas von dem Olivenöl und etwas Fleur de Sel geben. Mit frischen Essblüten dekorieren und sofort servieren.

Rezept: Meta Hildebrand

Quelle: Kerners Köche 1.4.2017