

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. Dezember 2020 ▪  
„Katerfrühstück“ mit Johann Lafer



Karlheinz Hauser

**Yellowfin Tuna & Hummer mit Melone, Miso, Yuzu und Ingwer**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Hummer und Thunfisch:**  
Bretonisches Hummerfleisch, ca. 180 g  
500 g frischer Yellowfin Thunfisch  
Neutrales Öl, zum Marinieren  
Salz, aus der Mühle

Das Öl leicht erwärmen und Hummerfleisch darin einlegen. Mit Salz bestreuen.

Thunfisch waschen, trockentupfen und in ca. 3 mm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden.



PROFI  
TIPP

Beim Thunfisch sind für den Kauf Sorte, Herkunft und vor allem die Fangmethode entscheidend. Thunfisch, der **mit Angelleinen gefangen wurde**, ist meist eine gute Wahl. Bei nachhaltigen Fangmethoden sind außerdem **Bonito** und **Gelbflossenthunfisch aus dem westlichen Pazifik** sowie **Weißer Thun aus dem Nordpazifik** empfehlenswert. Blauflossenthun sollte dagegen überhaupt nicht auf dem Tisch kommen. Möchten Sie Hummer verzehren, sollte dieser laut WWF aus dem **Fanggebiet Nordwestatlantik FAO 21** - mit Fallen gefangen - stammen und ein **MSC-label** (Siegel für nachhaltigen Fisch auf Wildfang) tragen. Ebenso akzeptabel sind Hummer aus dem **Fanggebiet Nordostatlantik FAO 27 (Nordsee: England, Schottland (IV))**. Vermeiden sollten Sie unbedingt Hummer aus Norwegen.

**Für die Sojamarinade:**  
Etwas Zitronengras  
1 Limette  
20 g Sushi-Ingwer  
20 g heller Reisessig  
125 g japanische Kombu Sojasauce  
200 ml kräftiger Geflügelfond  
5 g Sesamöl  
5 g Kaffir-Limettenblätter  
25 g frische Korianderblätter  
5 g Korianderkörner  
5 g Thaicurry-Pulver  
1 EL Xanthan

Limette halbieren, auspressen und 10 g Saft auffangen. Ingwer waschen, trockentupfen und zerschneiden. Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und klein schneiden. Sesamöl in einem Topf erhitzen. Limettenblätter, Zitronengras, Ingwer, Korianderblätter- und körner sowie Currypulver zugeben und leicht anschwitzen. Mit Reisessig und Limettensaft ablöschen und langsam Sojasauce und Fond zugeben. Kurz aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Das Ganze abpassieren, kurz kühl stellen und mit Xanthan abbinden. Den zurechtgeschnittenen Thunfisch mit der Marinade marinieren.

**Für die Miso-Mayonnaise:**  
1 Limette  
20 ml Vollmilch  
25 g Ei (Eiweiß)  
30 g weiße Miso-Paste  
10 g japanischer Reisessig  
30 ml Ingwersirup  
100 ml Maiskeimöl

Ei trennen und Eiweiß auffangen. Limette halbieren, auspressen und 30 ml Saft auffangen. Misopaste, Vollmilch und Eiweiß in einem Mixer auf starker Stufe mixen. Limettensaft, Reisessig und Ingwersirup zugeben und vorsichtig auf schwacher Stufe weitermixen. Zum Schluss langsam das Maiskeimöl einlaufen lassen, sodass alles emulgiert.

**Für das Yuzu-Gel:** Yuzusaft mit 30 ml Wasser (oder Fond), Zucker, Agar Agar, Gelan und 100 g Crème fraîche verrühren und kurz aufkochen lassen. Auf Eis kalt stellen, die Masse aufmixen und in einen Spritzbeutel abfüllen.

- 50 ml Yuzusaft
- 30 ml Fond
- 40 g Zucker
- 3 g Agar Agar
- 3 g Gelan (Gelangummi)
- Eiswasser

**Für die Melone und Avocado:** Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Melone halbieren und mit einem Parisienne-Löffel Kugeln ausstechen. Diese kurz mit etwas Yuzusaft, Zucker und etwas Limettensaft marinieren.

- 2 Avocados, Sorte Hass (ready to eat)
- 1 ganze Charentais Melone
- 1 Limette
- 8 Schalen verschiedene Kressen (z.B. Affila Kress/ Apple Blossom/ Basil Kress/ Limon Cress)
- Yuzusaft, zum Marinieren
- Zucker, zum Marinieren

Avocado schälen, in dünne, gleichmäßige Streifen schneiden und einrollen.

**Für die Radieschen-Vinaigrette:** Radieschen waschen, trockentupfen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. 3 EL Radieschen Brunoise mit Öl und Sushi Seasoning vermengen.

- 6 Radieschen
- 25 g Basilikumöl
- 50 g Sushi Seasoning

Den Hummer in die Mitte des Tellers anrichten. Die marinierten Thunfischscheiben anlegen. Dazwischen die Avocado-Röllchen und die Melonenkugeln sowie die Kresse verteilen. Mit der Radieschen-Vinaigrette leicht nappieren. Das Yuzu-Gel und die Miso-Mayonnaise in Punkten aufspritzen. Das Gericht servieren.