



VINI DELLA VALLE

Thunfischtartar auf Limetten-Stampfkartoffeln Serviert mit Tobinambursuppen-Espuma

Für 4 Personen.
Zubereitungszeit
ca. 40min.

Zutaten Tartar:

200	gr.	Thunfisch frisch (aus Nachhaltigem Fischfang)
1/2		Schalotte
1	TL.	Crème fraiche
		Olivenöl Extra
		Limettensaft
		Salz
		Pfeffer
		Sojasauce süss
2	Stk.	Kartoffeln mehlig
1	Stk.	Limetten (Zeste sowie Saft)
2	TL.	Crème fraiche
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser weichgaren. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln mit einer Gabel zerstampfen. Limettensaft, Crème fraiche und etwas Olivenöl begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Thunfisch in feine Würfel schneiden, die klein geschnittenen Schalotten beifügen und mit Crème fraiche, Limettensaft Olivenöl zu einer glatten Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken und auf die Stampfkartoffeln anrichten.

Topinambur-Espuma

Zutaten Espuma:

500	gr.	Topinambur
1	stk.	Schalotten
3	dl.	Gemüsebouillon
1	dl.	Vollrahm
		Martini Bianco
		Pfeffer

Zubereitung:

Topinambur schälen, in kleine Würfel schneiden und in der Gemüsebouillon ca. 20 min. weichgaren. Mit dem Stabmixer fein mixen und durch ein feines Haarsieb passieren. Rahm erst nach dem passieren beifügen und mit Martini Bianco, Pfeffer und allenfalls Salz abschmecken. In ein Kisag-Rahmbläser füllen, eine Kapsel einführen, 8-10 Mal kräftig schütteln und in einem Glass servieren. Falls kein Kisag-Bläser vorhanden, die Suppe mit einem Milchschaumer aufschäumen und servieren.