



HERRENHOF
ESCHBACH

TUNFISCH MIT CURRYSCHAUM UND GLASIERTER MANGO



Zubereitung

Für den Schaum die Brühe mit der Sahne, dem Currypulver, dem Ingwer und dem Knoblauch in einem Topf erhitzen. Die kalte Butter dazugeben, alles mit dem Stabmixer glattrühren und aufschäumen. Den Curryschaum mit Chilisalز würzen.

Für die Mango das Fruchtfleisch der Mango vom Stein schneiden. Die Mangostücke schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mangowürfel darin leicht erwärmen.

Für den Tunfisch das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin etwa 1 Minute scharf anbraten. Dann wenden und auf der anderen Seite ½ Minute braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Fisch in der Resthitze noch etwa 1 Minute ziehen lassen, sodass er innen noch schön rosa bleibt. Die braune Butter dazugeben und in der Pfanne zerlassen. Die Butter mit Vanillesalz und einer Prise Chiliflocken würzen und den Tunfisch darin wenden.

Die Mangowürfel auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, den Tunfisch darauf anrichten und mit der Gewürzbutte beträufeln. Den Curryschaum mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen und um den Fisch herumträufeln.

Zutaten

Für den Schaum

- 150 ml Gemüsebrühe
- 60 g Sahne
- 1 TL mildes Currypulver
- TL gehackter Ingwer
- TL gehackter Knoblauch
- 20 g kalte Butter
- Chilisalز

Für die Mango

- 1 reife Mango
- 1 EL Butter

Für den Tunfisch

- 4 Scheiben Tunfisch, Sushi-Qualität
- Öl zum Braten
- 1 EL Braune Butter
- Vanille-Salz und Pfeffer nach Geschmack
- milde Chiliflocken

Weinempfehlung



Weißer Burgunder

