



Thunfischtartar an Wasabimayo und Sauerrahm

Professionelles Schockfrostern

Rezept für 10 Personen

Thunfischtartar

- 800 g Thunfischfilet, dressiert
- 50 g Olivenöl Extra Vergine
- Fleur de sel
- Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Wasabimayo

- 50 g Eigelb, pasteurisiert
- 15 g Weissweinessig
- 7 g Senf, mild
- 425 g Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 8 g Wasabi-Paste
- 20 g Sauerrahm
- 1 g Safranpulver

Vorbereitung

Thunfischtartar

- Thunfisch in Form schneiden und im Schockfroster anfrieren

Zubereitung

Thunfischtartar

- Thunfisch angefroren in Würfel von 0.5 x 0.5 cm schneiden
- Thunfischwürfel mit Olivenöl marinieren und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken

Wasabimayo

- Eigelb mit Senf aufschlagen
- Öl in feinem Faden unter Rühren in die Masse geben
- Essig und Wasabi begeben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Eventuell mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben

Mehr Rezepte unter www.hugentobler.ch/rezepte

Zubereitung mit den Schweizer Kochsystemen

Professionell schockfrosten

- Thunfischwürfel auf Silikonmatte verteilen und im vorgekühlten FrigoJet lose schockfrostern
- Anschliessend in Vakuumbbeutel verpacken und verschweissen (kein Vakuum)

Haltbarkeit

Thunfisch: 6 Monate

Alle Haltbarkeiten müssen mittels Labortest bestätigt werden (Selbstkontrolle)

Regeneration

10 Minuten auftauen lassen