

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Tuna Tataki mit Krautrouladen

Koch: Mario Ladinig, Küchenchef Restaurant Giovanni im Hotel Dermuth in Klagenfurt

Zutaten (4 Personen):

Tuna Steak

250 g Thunfischsteak pro Person
Schuss Sojasauce

Garnitur

Schwarzer Sesam
Sesam-Kimchi

Kraut

1 Kopf Kraut (für 4 Personen)

Fülle

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Salz
Pfeffer
Kümmel
Petersilie
1 Schalotte

Paprikacreme

6 rote Paprika
Geräuchertes Paprikapulver
Cayennepfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Vom Krautkopf werden die einzelnen Blätter gelöst.
Aus den Krautblättern werden Rechtecke geschnitten. Die Rechtecke werden in Salzwasser kurz blanchiert. Die Abschnitte werden in dünne Streifen geschnitten und weiterverarbeitet.
Die Kraut-Julienne werden mit Schalotten leicht angeschwitzt.
Das Kraut wird mit Salz / Pfeffer / Kümmel / Petersilie abgeschmeckt und danach abgekühlt.

Die Krautblätter werden in gesalzenem Wasser blanchiert. Danach die Blätter in ein Eiswasser geben.

Um das Krautblatt leichter formbar zu machen, wird es zwischen zwei Tücher gelegt und mit einem Nudelholz werden die restlichen harten Fasern zerstört. Danach wird die Fülle in das Krautblatt gelegt und zu einer Rolle geformt.

Zum Tuna

Je nach Belieben und Hunger können Sie Ihre Thunfisch-Portionsgröße wählen.
Der Tuna wird portioniert und scharf links und rechts angebraten.
Den Tuna dann mit Sojasauce ablöschen. Verfeinert wird der Tuna mit Sesam.
Das Tuna-Steak wird in feine Streifen geschnitten.
Die Paprika wird mit Olivenöl bestrichen und bei 180 Grad ca. 12 Minuten geschmort.
Durch die Hitze trennt sich die Schale vom Paprikafleisch. Die Haut wird abgezogen und kommt dann in den Mixer. Die Paprika wird mit den Gewürzen abgeschmeckt und zu einem feinem Püree gemixt.