



## **Thunfischsashimi aus dem Beefer mit Papayasalat und Mango Espuma**

### **Thunfischsashimi**

#### Zutaten

- 600 g Thunfisch
- 20 ml Sesamöl
- Schwarzer Sesam
- Fleur de Sel
- 1 Teelöffel Limettensaft

#### Zubereitung

Den Thunfisch portionieren und von allen Seiten für ca. 10 Sekunden auf dem Beefer grillieren. Anschliessend im Sesamöl marinieren und mit dem gerösteten schwarzen Sesam panieren.

### **Papaya Salat**

#### Zutaten

- 1 grosse grüne Papaya
- 1 rote Chilischote
- 1 Esslöffel Palmenmark
- 20 ml Fischsauce
- 3 Limetten
- 1 Cherry Tomate
- 1 Bund Koriander
- 100 g geschälte Erdnüsse

#### Zubereitung

Die Papaya in dünne Streifen schneiden und nach Geschmack mit Limettensaft, Palmenmark und Fischsauce marinieren. Den Chili ohne Kerne sowie die Erdnüsse kleinhacken und dazugeben. Alles für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die Cherry Tomaten vierteln, den Koriander hacken und unter den Salat heben.

### **Mango Espuma**

#### Zutaten

- 500 ml Mangosaft
- 2 g Agar Agar

#### Zubereitung

Den Mangosaft in einen kleinen Topf geben, mit Agar Agar verrühren und kurz aufkochen. Unter ständigem Rühren für zwei Minuten kochen lassen. In einen Siphon geben, mit zwei Kapseln befüllen und kühl stellen. Die Mango Espuma kurz vor dem Servieren über den Thunfisch geben.