

# WINTERGENUSS

SECHS SPITZENKÖCHE AUS DER REGION ZEIGEN IHRE GANZ PERSÖNLICHEN GESCHMACKSLIEBLINGE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT. AB SOFORT SIND ALLE REZEPTE ONLINE UNTER [WWW.TAS-LIFESTYLEMAGAZIN.DE](http://WWW.TAS-LIFESTYLEMAGAZIN.DE) ABRUFBAR.

KÜCHENCHEF: RALF MARHENCKE  
RESTAURANT POISSON  
WOLFSSTRASSE 6-14  
50667 KÖLN  
TELEFON: 0221 277 368 83  
[WWW.POISSON-RESTAURANT.DE](http://WWW.POISSON-RESTAURANT.DE)



MARINIERTER THUNFISCH  
UND SEIN TATAR

### Marinierter Thunfisch

1 El	Weißweinessig
1 El	Limettensaft
2 El	Geflügelfond
1 Tl	Honig
1 Prise	Zucker
1 Msp	Ingwer, fein gehackt
1 Msp	rote Chilischoten
2 Stck	Lauchzwiebeln, in feine Röllchen geschnitten
1 Stck	Zitronengras, in sehr feine Streifen geschnitten
1 Stck	Kaffirlimettenblatt, in feine Streifen geschnitten
1 El	Sesamöl
200 g	frischer Thunfisch in bester Qualität, in gleichmäßige Würfel geschnitten
	Korianderblätter
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Thunfischtatar

200 g	frischer Thunfisch in bester Qualität
4 El	Olivenöl
	Saft von 1 Limette
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	fein gehackte Korianderblätter

### Wasabi-Ingwer-Creme

4 El	Japanische Mayonnaise
½ El	Wasabi Pulver
½	Ingwerknolle, gerieben
1 Stck	Knoblauchzehe, fein gehackt
3 El	Olivenöl zum Aufmontieren
	Saft von einer Limette
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Avocado-Salsa

1 Stck	Avocado „Ready to Eat“, mit der Gabel zerdrückt
1 El	Limettensaft
2 El	Olivenöl
½	Chili, fein gehackt
1	Schalotte, sehr fein gehackt
	Filets von der Tomate, gewürfelt
	Korianderblätter, gehackt
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Essig mit Limettensaft, Geflügelfond, Honig, Salz, Pfeffer und Zucker gut verrühren. Ingwer, Zitronengras, Kaffirlimettenblatt sowie Chili hinzufügen und das Öl unterrühren. Ein paar Korianderblätter und Lauchzwiebeln hinzufügen und die Thunfischwürfel darin wenden und marinieren.

Für das Thunfischtatar den Thunfisch in feine Würfel schneiden und mit den Zutaten kurz vor dem Servieren ebenfalls marinieren.

Für die Wasabi-Ingwer-Creme alle Zutaten im Mixer pürieren und zum Schluss das Olivenöl vorsichtig unterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Die zerdrückte Avocado mit den übrigen Zutaten gut vermengen und abschmecken.