Hoofdgerechten / Japan

Tonijn Tataki met Ponzu

Ahi-tonijn van sushi-kwaliteit, aan alle kanten kort geschroeid in een bijna rokende pan totdat een dunne gekookte schaal ontstaat rond een volledig rauw, dieprood centrum - dun gesneden, gedrapeerd met ponzu en gember, het contrast tussen de warme schroei en de koude binnenkant het hele punt.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Ahi (geelvin)tonijnhaas van sushikwaliteit, in een blok
- ☐ 60 g Ponzu-saus
- ☐ 10 g Verse gember, zeer fijn geraspt
- ☐ 4 g Fijn zeezout
- ☐ 2 g Vers gemalen zwarte peper
- ☐ 20 g Neutrale olie met hoog rookpunt (druivenpit of avocado)
- ☐ 15 g Dun gesneden groene uien (lente-uitjes)
- ☐ 5 g geroosterde sesamzaadjes
- ☐ 8 g geroosterde sesamolie
- ☐ 50 g Daikon-radijs, in julienne gesneden (optioneel)
- ☐ 10 g Yuzu-sap of citroensap (optioneel afwerkzuur)

Zo maak je het.

01 Plaats de tonijn 30-40 minuten in de vriezer voordat u hem dichtschroeit. Zeer koude tonijn schroeit sneller zonder dat de binnenkant gaar wordt – het doel is maximale buitenwarmte, minimale binnenkoken. De tonijn moet aan de oppervlakte hard aanvoelen, maar niet bevroren zijn. Verwijder en breng alle vier de lange kanten onmiddellijk op smaak met zout en peper.

02 Verhit een gietijzeren of roestvrijstalen pan gedurende 3 minuten op maximaal vuur tot hij rookt. Test dit door er een druppel water tegenaan te laten vallen (zou onmiddellijk moeten verdampen). Voeg olie toe in een dunne film. Schroei het tonijnblok precies 30-45 seconden per kant aan alle vier de lange zijden en beweeg het met een tang. Schroei de uiteinden niet dicht. De tonijn mag nooit lang genoeg stilstaan om door te koken. Werk snel.

03 Leg de geschroeide tonijn onmiddellijk op een koud bord of laat hem 2 minuten rusten op een kleine kom met ijs om het overkoken te stoppen. Gebruik een zeer scherp mes met dunne bladen (yanagiba of snijmes) en snijd de tonijn in plakjes van 5 mm dik in één vloeiende, trekkende beweging – nooit zagen. Schik de plakjes in een enkele overlappende laag op een koud bord.

04 Sprenkel de ponzu over en rond de plakjes. Schep op elk plakje een klein hoopje geraspte gember of leg het opzij. Giet de sesamolie in een dun straaltje. Strooi de groene ui en sesamzaadjes. Voeg daikon ernaast toe als je het gebruikt. Een paar druppels yuzu-sap helemaal op het einde verhelderen alles. Serveer onmiddellijk.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tuna-tataki