

EINES ABENDS LAS ICH DIE REZEPTE der Community auf meiner Website, als ich auf eines für Toskanisches Tatarbeefsteak stieß. Mir gefiel der Klang, aber ich wusste, dass ich es nicht zu Hause machen würde. Es ist völlig unlogisch, fast unsinnig, aber aus irgendeinem seltsamen Grund esse ich rohes Fleisch lieber im Restaurant. Weniger unlogisch denke ich über Fisch, und so kam es zu meinem Toskanischen Thunfischtatar.

Ich habe eine Bedingung: Der Fisch muss beim Fischhändler gekauft sein, nicht im Supermarkt. Und ich sage ihm als Erstes, dass ich den Thunfisch roh essen möchte und ihn deshalb in Sashimi-Qualität brauche. Ich finde es einfacher, wenn die Scheiben etwa 1 cm dick sind, aber das ist nicht essenziell. Entscheidend ist, dass Sie ihn wirklich hacken – ob mit Hack- oder Wiegemesser: Niemals darf er durch den Wolf gedreht oder in der Küchenmaschine püriert werden.

Für mich ist dies das perfekte Abendessen im Sommer mit einer Freundin. Zuerst (und zum Essen) ein spritziger kalter Weißwein oder Rosé, dann geröstetes Brot – entweder kräftiges Bauernbrot oder kleine weiße Toastdreiecke, als Unterlage. Ganz besonders liebe ich es mit ein paar heißen Toskanischen Fritten (s. S. 152), aber dann ist es natürlich kein Abendessen ohne Arbeit mehr. Zum Nachtisch ein paar perfekte weiße Pfirsiche. Oder, wenn Sie drauf bestehen, der Lakritzpudding von S. 166. Allein der Gedanke daran bedeutet Glück!

TOSKANISCHES THUNFISCHTATAR

Den Rucola auf zwei Tellern (oder einer Servierplatte) wie einen unordentlichen Kranz anrichten, wobei einige Blätter in die Mitte fallen dürfen.

Mit einem scharfen Messer den Thunfisch in kleine Stücke schneiden und dann (mit einem Wiegemesser, falls vorhanden) fein hacken.

Während der Thunfisch noch auf dem Hackbrett liegt, Zitronenschale darüberreiben und Frühlingszwiebeln, Kapern, Salz und grob gemahlener Pfeffer hinzufügen. Behutsam und rasch mit den Händen vermischen und dann in der Mitte der wartenden Teller (der Platte) aufhäufen.

Rucola und Thunfisch mit Olivenöl beträufeln und $\frac{1}{2}$ Zitrone über dem Rucolarand ausdrücken. Den Thunfisch damit noch nicht treffen, sonst wird er weiß. Die andere Zitronenhälfte halbieren, damit beide Esser selbst etwas Zitronensaft über ihren Thunfisch träufeln können. ■

FÜR 2 PERSONEN

50 g wilder Rucola
300 g roher Thunfisch
in Sashimi-Qualität
1 Bio-Zitrone
1 dicke oder 2 dünne Frühlingszwiebeln, in dünne Röllchen geschnitten (dicke zuerst in Längsrichtung durchschneiden)
2 EL abgetropfte Kapern
1 TL Fleur de Sel oder
 $\frac{1}{2}$ TL Kochsalz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL natives Olivenöl extra