

Thunfisch Mais BBQ

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

10 g Bonito Flakes
300 g Thunfisch von Delta Fleisch Hamburg

Den Thunfisch in 75 g große Stücke schneiden, mit Folie abdecken und kaltstellen

Polenta Creme

290 g Polenta
0,5 l Sahne
0,5 l Milch
60 g Butter

Salz Knoblauch, Thymian, Rosmarin

Milch und Sahne vermischen und mit den Kräutern sowie Knoblauch aufkochen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb durchpassieren. Die Flüssigkeit erneut aufstellen und bei mittlerer Hitze die Polenta mit einem Schneebesen langsam einrühren und ca 1–2 Minuten unter ständigem Rühren weiter kochen. Bei kleinster Hitze zugedeckt unter gelegentlichem Rühren mit einem Kochlöffel 20 Minuten quellen lassen.

BBQ Sauce

100 g geräucherter Speck
300 g Kirschtomaten (Dose)
30 ml Mango Mark
15 ml Passionsfruchtmark
50 ml Jack Daniels
8 Stück Schalotten
1 Tasse Espresso
50 ml Hühnerfond
1 Zehe Knoblauch
Harissa Paste, Paprikapulver, Salz, Pfeffer

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den geräucherten Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Speck in einem Topf anschwitzen bis er goldgelb ist. Danach Schalotten, Paprikapulver, Knoblauch und Harissapaste dazu geben und zusammen 1–2 Minuten weiter schwitzen. Jetzt die Hälfte vom Jack Daniels und Espresso dazu geben, kurz rühren und nun die Tomaten mit dem Hühnerfond leicht anpürieren und in den Topf geben. Den Topf auf kleiner Flamme laufen lassen und immer wieder umrühren bis es in etwa auf die Hälfte reduziert ist. Nun mit Passionsfrucht und

Mangomark, Jack Daniels sowie Salz und Pfeffer abschmecken und durchpürieren, danach durch ein feines Sieb streichen.

Popcornmais

50 g Popcornmais
Öl, Salz

Popcornmais in einer Pfanne mit Öl und Salz aufpoppen lassen.

Dekorativ anrichten mit Popcorn, Kapuzinerblätter von Keltenhof und Boretsch Blüten von Keltenhof.