

Thunfischsteak auf Bärlauchnudeln



Zutaten für 8 Personen:

8 frische Thunfischsteaks à ca. 200 g
½ dl Olivenöl
Saft von einer Zitrone
Salz, Pfeffer

für die Bärlauchnudeln:

500 g Mehl
5 Eier
1 Tl. Salz
½ dl Olivenöl
100 g frische Bärlauchblätter

für den Zitronenschaum:

4 Zitronen (geriebene Schale und Saft)
1 lt Vollrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Bärlauchnudeln, die Bärlauchblätter waschen und mit dem Olivenöl mixen.

Das Mehl auf eine glatte Arbeitsfläche sieben.

In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier hineingeben.

Das Salz und den Bärlauch-Ölmix zugeben.

Das Mehl vom Rand her vermischen und nach und nach unterkneten.

Wenn der Teig zu fest sein sollte, noch etwas Wasser zugeben.

Den Teig ca. 10 Minuten kneten, mit dem Handballen flach drücken, zusammenlegen und wieder flach drücken, bis der Teig glatt, glänzend und elastisch ist.

Zugedeckt eine ½ Stunde ruhen lassen, dann beliebig weiterverarbeiten.

Danach je nach Verwendung in schmale oder breite Bandnudeln, Spaghetti oder ähnliche Formen schneiden.

Nochmals zum Trocknen aufhängen und dann luftdicht verschlossen aufbewahren.

Die Nudeln lassen sich auch mit einem scharfen Messer von Hand in Streifen schneiden.

Die Garzeit der hausgemachten Nudeln beträgt höchstens 3 Minuten.

Für den Zitronenschaum den Rahm aufkochen, Zitronensaft und Zitronenschale zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas ziehen und dann abkühlen lassen.

Durch ein Sieb in eine Syphonflasche (oder Kisag Rahmbläser) füllen, mit 2 Kapseln versetzen und bereitstellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Thunfischsteaks abbrausen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Die Temperatur etwas reduzieren und die Thunfischsteaks ca. 8 Minuten beidseitig braten und warm stellen.