

## Thunfisch-Tartar mit Pistaziensüppchen

### Zutaten für 4 Personen

- 360 g sehr frischer Thunfisch
- Je 1 EL Traubenkernöl und Olivenöl
- eine Prise Piment d'Espelette
- etwas Salz
- Abrieb einer (Amalfi-)Zitrone
- 300 g Pistazien + eine handvoll zum Rösten
- 600 ml Geflügelbouillon + 1 EL stark reduzierte Bouillon
- 6 EL Crème de Bresse oder Crème Fraiche

### Zum Dekorieren und Anrichten

- 2 EL Kaviar
- essbare Blüten
- einige Tropfen grünes Dillöl

### Zubereitung

Am Vortag die Pistazien in 300 ml Hühnerbouillon einlegen und über Nacht ziehen lassen.

Am Tag selbst den Thunfisch in etwa fingernagelgroße Würfel schneiden. Das Tartar soll deutlich Struktur haben und nicht "breiig" wirken. Die Würfel in eine Schüssel geben und mit den beiden Ölen, etwas Zitronenabrieb und Piment d'Espelette würzen – dann im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Pistaziensüppchen die eingeweichten Pistazien mit der restlichen Bouillon und der Crème de Bresse fein pürieren. Für einen noch intensiveren Geschmack kann man einen Teil der Bouillon noch einmal stark reduzieren. Die pürierte Suppe durch ein Sieb geben und abschmecken – durch die Bouillon sollte die Suppe eigentlich schon genug Salz haben.

Die restlichen Pistazien bei 160 °C Grad im Ofen einige Minuten rösten. Dann kann es auch schon ans Anrichten gehen: Das Thunfisch-Tartar aus dem Kühlschrank holen und vorsichtig salzen – wichtig ist, dass der Fischgeschmack im Vordergrund bleibt. Wer das Tartar mit Kaviar toppt, braucht fast kein Salz. Das Tartar in einem Servierring anrichten, darauf Kaviar und essbare Blüten setzen.

Vorsichtig die Pistaziensuppe angießen und mit einigen gerösteten Pistazien und ein paar Tropfen Dillöl garnieren.

**Guten Appetit!**

**Rezept:** Karl-Nikolaus Spitzner