



TUNA S ČRNIM ČESNOM, SEZAMOM IN WASABI OMAKO

Sestavine za 6 oseb:

1. file tune – 500g
2. 6 stročkov Črnega Česna
3. 1 žlica črnega sezama
4. 1 žlička medu
5. 3 žlice olivnega olja
6. grobo mleti črni poper, sol po okusu
7. za wasabi omako: ena šalotka, 2,5dl belega vina, 2 žlici jabolčnega kisa, 1 žlica sojine omake, 1 žlica teryaki omake, 2 žlici wasabi paste, 100g masla



Postopek:

Tuno po dolgem razrežemo na približno 4 x 4 cm debele fileje (dolžina ni pomembna in je odvisna od kosa, ki ste ga dobili).

Črni sezam, olivno olje, poper in sol zmešamo in dobro vtremo v tunine fileje.

Črni Česen z vilico dobro pretlačimo v eni žlički medu in žlički vode.

Pripravimo wasabi omako. Drobno nasekljano šalotko, vino in kis v kozici zavremo in močno reduciramo – na najmanj 50ml. Precedimo, redukcijo vrnemo v kozico, segrejemo skoraj do vrelišča, dodamo sojino in teryaki omako ter wasabi pasto.

Odstavimo in počasi vmešamo maslo. Mešamo in po potrebi dodatno segrevamo, da dobimo gladko emulzijo – omako. Odstavimo.

V precej vroči (kot za biftek) teflonski ali črni ponvi na hitro popečemo tuno z vseh strani – vse skupaj minuto in pol, odstavimo in premažemo z pripravljeno pasto Črnega Česna. Pustimo, da počiva nekaj minut.

Tunine fileje razrežemo na primerne kose in jih serviramo na posteljici wasabi omake.