

# Pökelzunge mit Hagebutte . Thunfisch & Traubenkernöl

## Pökelzunge

1 Stk Pökelzunge gekocht  
2 Champignons  
Traubenkernöl

Pökelzunge 2mm dick der länge nach aufschneiden, die Champignons ebenfalls aufschneiden und mit einem Ausstechen rund ausstechen.

## Thunfischtatar

100g Thunfisch in 3mm Würfel geschnitten  
Zesten von 2 Limetten  
2 EL Traubenkernöl  
Salz

Thunfisch mit Limettenzesten, Traubenkernöl & Salz marinieren.

## Hagebuttendressing

165g Hagebuttenmarmelade  
50g Shirodashi  
50g Traubenkernöl  
230g Passionsfruchtessig

Alle Zutaten gut verrühren

## Garnitur

Marinierter Endiviensalat  
Walnüsse gehackt  
Avocado creme mit Wasabi  
Traubenasche  
Kapuzinerblätter