

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado und würzigem Dressing



für 2 Personen

Zubereitungszeit: Thunfisch anfrosten 30 min, Dressing 25 min

Zutaten:

300 g Thunfischfilet am Stück (Sushi-Qualität)

1 Avocado

1 Limette

Fleur de sel

Korianderblättchen

Dressing:

1 Peperoncino, rot

2 cm Ingwer

2 dünne Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Stange Zitronengras

2 El Ponzu-Sauce

2 El Sesamöl

1 El Korianderblättchen, gehackt

Zubereitung:

Thunfischfilet halbieren und 30 min leicht anfrosten.

Das Dressing zubereiten:

Peperoncino halbieren, entkernen, waschen, längs in Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauchzehe schälen, in Scheiben und Streifen schneiden. Zitronengras in der Mitte durchschneiden, vom unteren Teil 2-3 Blätter entfernen, halbieren, längs in Streifen schneiden. Peperoncino, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras jetzt in ganz kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen, in feinste Röllchen schneiden. Alle diese Gewürze in einem Schälchen mit Ponzu-Sauce und Sesamöl verrühren. Koriander hacken und untermischen. 15 min ziehen lassen.

Thunfisch quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen, mit einem sehr grossen Löffel die Hälften aus der Schale lösen, mit Limettensaft beträufeln, quer in Scheiben schneiden.

Thunfischscheiben auf kalten Tellern anrichten, Avocado dazu legen. Thunfisch mit der würzigen Sauce beträufeln, noch mit etwas Fleur de sel bestreuen.