

Thunfisch mit „Culonas“-Ameisen

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/thunfisch-mit-culonas-ameisen-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/thunfisch-mit-culonas-ameisen-glueck-teller)

Anmerkung: Typisch kolumbianische Lebensmittel wie Culonas-Ameisen oder Guandú-Bohnen sind in Europa schwer zu finden. Anstelle der Ameisen können Sie fein geschroteten, süßen Pfeffer verwenden, anstelle der Guandú schwarze Bohnen oder eine andere Bohnenart.

Für 4 Personen

200 g Gelbflossenthunfisch-Filet, in 4 dicken Steaks
20 g Culonas-Ameisen, getrocknet
Guandú-Püree (siehe unten)
Zuckerrohr-Melasse (siehe unten)
Salz
Kapuzinerkresse- und Borretsch-Blüte zum Garnieren

Für das Guandú-Püree:

125 g Guandú-Bohnen
250 ml Olivenöl
50 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Die Bohnen mindestens 3 Std. in Wasser einweichen. Abtropfen lassen, in kaltes Wasser geben, erhitzen und garen, bis die Bohnen weich sind. Abkühlen lassen und im Kochwasser kalt stellen. Mit dem Mixer die Bohnen mit ein wenig Kochwasser zerkleinern. Olivenöl und Salz dazugeben. Mit dem Mixer verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Abschmecken und beiseite stellen.

Für die Zuckerrohr-Melasse:

25 g Zuckerrohrsirup
100 ml Wasser
Saft von 2 Zitronen
1 g Xanthan
2 g rosa Pfeffer

Zuckerrohrsirup und Wasser in einen Topf geben, verrühren und zum Kochen bringen. Anschließend mit dem Zitronensaft, dem rosa Pfeffer und dem Xanthan in den Thermomix geben. Abschmecken und beiseite stellen.

Die Ameisen (mit dem Mörser oder einem Mixer) zu Pulver zerstoßen.

Thunfisch-Steaks auf beiden Seiten salzen und mit Öl bestreichen. Steaks auf beiden Seiten mit Ameisenpulver bestreuen.

Etwas Öl in eine sehr heiße Pfanne geben und die Steaks kurz von beiden Seiten anbraten (max. 1–2 Minuten pro Seite, damit der Thunfisch zartrosa wird).

Mit der Melasse eine Linie auf einem Teller ziehen und ein bis zwei Nockerln Guandú-Püree auf den Teller geben. Den Fisch auf den Teller geben und mit je einer Kapuzinerkresse- und Borretsch-Blüte garnieren.