

Sesam-Thunfisch mit Avocado-Salat und frittierten Kaffir-Limettenblätter

 happy-mahlzeit.com/2021/08/05/sesam-thunfisch-mit-avocado-salat-und-frittierten-kaffir-limettenblaetter

Zutaten für 2 Personen

Für den Thunfisch:

- 300 g Thunfisch am Stück (Sashimi-Qualität)
- 3 Limetten
- 100 g Sesam
- 3 EL Sesamöl

Für den Salat:

- 2 Avocados
- 1 Stück daumengroßer Ingwer
- 1/2 Bund Koriander
- 1 kleine rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- 10 Kaffir-Limettenblätter
- Neutrales Pflanzenöl
- Fleur de Sel

Für die Garnitur:

- 1 Limette
- 1 Beet Kresse
- 3 EL Natur-Joghurt
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Fett in einer Fritteuse vorheizen.

Für den Thunfisch Schale von 3 Limetten mit einer Küchenreibe abreiben und den Abrieb beiseite stellen. Die abgeriebenen Limetten halbieren und auspressen. Den Thunfisch waschen, trockentupfen, mit

Limettensaft marinieren und in Sesam wenden.

Avocados halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und das Fruchtfleisch in ca. 7 mm große Würfel schneiden. Den Ingwer fein reiben und mit den Avocadowürfeln vermengen. Koriander waschen, trockentupfen, kleinhacken und dazugeben. Die Chili halbieren, eine Hälfte entkernen, vom Strunk befreien, fein hacken und auch hinzugeben. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kaffir-Limettenblätter in Streifen schneiden und im Öl frittieren. Nach spätestens 1 Minute mit einem Schaumlöffel herausschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit Fleur de Sel salzen.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und den Thunfisch darin von allen Seiten kurz anbraten. Danach von der Platte ziehen und beiseite stellen.

Etwas Kresse abschneiden. Joghurt mit einem Schuss Limettensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Avocado-Salat mit einem Servierring auf Tellern anrichten. Den Thunfisch vorsichtig in Scheiben schneiden und zu dem Avocado-Salat auf die Teller geben. Mit Kaffir-Limettenblättern, Kresse und Joghurt garniert servieren.

Rezept: Francesco Mele

Quelle: Die Küchenschlacht vom 2. August 2016

Episode: Vorspeisen