



Zwischengang: Alexander Kumptner

Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und knusprigen Papadams

Zutaten für 4 Personen

Für die Mayonnaise: Für die Mayonnaise die Eigelbe mit dem Senf, Salz, Zucker und etwas Essig verrühren. Nach und nach das Öl einarbeiten, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Kräftig abschmecken.

- 2 Eigelb
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 250 ml Maiskeimöl
- Etwas weißer Balsamico
- Etwas Cayenne-Pfeffer
- Salz, Zucker

Für den Thunfisch: Nun einen Teil dieser Mayonnaise mit der Sriracha zu einer cremig-scharfen Sauce verrühren und mit dem (nicht zu klein) geschnittenen Thunfisch und dem fein gehackten Sushi-Ingwer vermengen. Feingeschnittenen Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb dazu.

- 300 g frischer Thunfisch (Sushi Qualität)
- 2 EL Sriracha Sauce
- 4 EL eingelegten Sushi-Ingwer
- Abrieb von 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch

Für den Avocado-Mango-Salat: Die Papadams in heißem Fett ausbacken, sofort trocken tupfen und in kleinere Stücke brechen.

- 2 schwarze Avocados
- ½ halbe Mango
- 1 Zitrone
- Etwas weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker

Etwas 8 dünne Scheiben von der Avocado schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die restliche Avocado und die Mango in feine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem kräftig schmeckenden Salat marinieren.

- 1 Pkg. Papadams
- Öl zum Ausbacken

Das Thunfischtatar auf den Papadams anrichten und etwas von dem Avocado-Mango-Salat darauf geben. Als Dekoration jeweils zwei dünn geschnittene Avocado-Scheiben darüber legen.