

Carpaccio vom rotem Thunfisch

Mit diesem Rezept gelingt eine wunderbare Vorspeise für bevorzugte Gäste: Carpaccio von rotem Thunfisch mit Melone, Sesam und Koriander - unvergleichlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

650 g	Thunfisch
0.5 Stk.	Wassermelonen
1 Stk.	Salatgurke
1 Stk.	Zwiebel (rot)
2 Stk.	Limetten (den Saft davon)
2 Zweige	Koriander
4 Blätter	Koriander (zum Dekorieren)
2 Stk.	Chilischoten (getrocknet und gehackt)
1 EL	Sesamkörner (geröstet)
1 Knolle	Ingwer
1 EL	Fischfond
100 ml	Sojasauce
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Zubereitung eines **Carpaccio von rotem Thunfisch** muss man zunächst die Sesamkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Anschließend Wassermelone schälen und Kerne auskratzen.
2. Gurke schälen, längs halbieren und entkernen. Zwiebel schälen. Gurke, Melone und Zwiebel

klein würfeln. Koriander grob hacken, Ingwer reiben. Vom Limettensaft die Hälfte abnehmen und mit Olivenöl eine Marinade herstellen, mit dem Koriander, Chili, Pfeffer und Meersalz abschmecken. Gemüsewürfel in der Marinade wenden und etwas durchziehen lassen.

3. Eine weitere Marinade zubereiten aus ein wenig Olivenöl, dem übrigen Limettensaft, dem geriebenen Ingwer und den Sesamkernen. Sojasauce in eine Schüssel geben, Thunfisch darin wenden. Thunfisch salzen und pfeffern.
4. Mit etwas Olivenöl auf jeder Seite 1 Minute anbraten, herausnehmen, in 1 Zentimeter dicke Stücke schneiden. Gemüsesalat und Fischscheiben schichtweise auftürmen, den Thunfisch dabei mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Alles mit der Marinade beträufeln.

Tipp

Der Erfolg des Carpaccio vom roten Thunfisch mit Melone hängt von der Frische und Qualität des Thunfischs ab. Zu dieser kalten Vorspeise passt ein frischer, leichter Weißwein.