

Thunfisch-Sashimi mit Zwiebel-Ingwer-Dressing

Für zwei Personen

200 g frischer Thunfisch	100 g Thunfisch in Öl	15 g Anchovisfilets in Öl
2 TL Kapern	20 g Baby-Ingwer	2 Wan-Tan-Blätter
2 rote Zwiebeln	2 unbehandelte Zitronen	50 ml asiatische Mayonnaise
Chilisauce	110 ml Olivenöl	35 ml Traubenkernöl
Sojaöl, Pfeffer, Salz		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die roten Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden und im kochenden Wasser blanchieren. Den Ingwer schälen und in ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abgießen. Eine Zitrone auspressen und mit den gut abgetropften Zwiebelwürfeln, dem Ingwer, 35 Millilitern Olivenöl und dem Traubenkernöl vermengen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sojaöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Wan-Tan-Blätter ausbacken. Den eingelegten Thunfisch und die Anchovisfilets gut abtropfen lassen. Zusammen mit dem restlichen Olivenöl, einem Esslöffel Kapern, einem Teelöffel Zitronensaft und der asiatischen Mayonnaise vermengen und zu einer glatten Crème verarbeiten. Die Thunfischcreme mit der Chilisauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Das Thunfischsashimi mit dem-Zwiebel-Ingwer-Dressing und der Thunfischcreme auf Tellern anrichten, mit den restlichen Kapern und den Wan-Tan-Blättern garnieren und servieren.

Alexandra Sachse am 08. Oktober 2013