

Gegrillte Thunfisch-Würfel mit Rhabarber-Chutney

Für 4 Personen

500 g Rhabarber	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
40 g Ingwer	1 Schote Chili, klein, rot	80 ml Olivenöl
110 g Zucker	50 ml Balsamico bianco	1 Bund Minze
1 TL Korianderkörner	50 ml Sojasoße	50 ml Pflaumenwein
600 g Thunfischfilet, frisch	1 Bund Schnittlauch	100 g Rucola
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Rhabarber schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte des Ingwers ebenfalls schälen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und eine Hälfte fein würfeln. In einer Pfanne 30 Milliliter Olivenöl erhitzen und Schalotten, Ingwer, Knoblauch und Chili darin andünsten. 80 Gramm Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren lassen. Das Ganze mit Balsamico bianco ablöschen und mit einem Holzlöffel rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Hälfte der Rhabarberwürfel zugeben und alles so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Anschließend den restlichen Rhabarber zugeben und nochmals kurz aufkochen. Zehn Minzeblättchen von den Stielen abzupfen, fein hacken und unter das Chutney rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Den übrigen Ingwer waschen, schälen und klein würfeln. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den Korianderkörnern klein hacken. Die verbliebene Chilihälfte entkernen und unter fließendem Wasser abspülen. Danach trockentupfen und fein würfeln. Ingwer, Chili, Knoblauch und Koriander in 30 ml Olivenöl anschwitzen. Mit 30 Gramm Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Alles mit Sojasoße und Pflaumenwein ablöschen. Den Sud sirupartig einkochen lassen. Anschließend die Marinade abkühlen lassen. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und längs in zwei mal zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Fisch von jeder Seite 15 bis 30 Sekunden anbraten. Das Innere der Fischstücke bleibt dabei roh. Anschließend die Thunfischstücke in der Marinade wenden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Thunfisch darin wälzen. Nun in Würfel schneiden. Den Rucola abrausen und trockenschleudern. Mit zwei Esslöffeln der Marinade mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chutney auf Tellern verteilen, die Thunfischwürfel darauf legen und mit dem Rucola garniert servieren.

Johann Lafer am 24. April 2010