

Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und Papadams

Für 4 Personen

Für die Mayonnaise:

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

Für den Thunfisch:

300 g frischer Thunfisch	2 EL Sriracha Sauce	4 EL eingel. Sushi-Ingwer
1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für den Salat:

2 schwarze Avocados	$\frac{1}{2}$ halbe Mango	1 Zitrone
weißer Balsamico	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Pkg. Papadams

Öl

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.

Für den Thunfisch:

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

Für den Salat:

Die Papadams in heißem Fett ausbacken, sofort trocken tupfen und in kleinere Stücke brechen. Etwa 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.

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.

Alexander Kumptner am 04. November 2017