

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Thunfisch Ceviche

(Sendung 11.7.2009)



Zutaten

- 150 g sehr frisches Thunfischfilet
- 4-5 El Limettensaft
- 150 g Tomaten
- 1 Tl Honig
- 2 El Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 80 g Staudensellerie
- 1 kleine reife Avocado
- 5 Stiele Koriandergrün
- 1 Baguette

Zubereitung

1. Thunfisch in 1/2 cm große Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben. Mit Limettensaft beträufeln.
2. Tomaten auf einer Haushaltsreibe raspeln, so dass die Haut übrig bleibt. Tomatensauce mit Essig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Staudensellerie putzen und fein würfeln. Avocado schälen, halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Korianderblättchen von 4 Stielen zupfen und fein schneiden.
3. Staudensellerie, Avocado und Koriander mit dem Fisch vorsichtig mischen und in Gläser geben. Die Tomatensauce darüber geben.
4. Salat 30 Min. kalt stellen und anschließend mit einigen Korianderblättchen und geröstetem Brot servieren.

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Kühlzeit