

Thunfisch Ceviche

mit Randen-Tigermilch



Zutaten für 4 Personen

- 500g Thunfisch in Sashimi-Qualität
- 2 EL grobkörniges Meersalz
- 1 grosse Handvoll getrocknete Kamillenblüten

Leche de Tigre

- je 1 Karotte, mittelgrosse Gurke, Rande
- 65 ml frisch gepresster Limesaft (2 – 3 Limes)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 3 Tomaten
- 1 Serrano Chili
- 500ml Kokoswasser
- 150ml frischer Grapefruitsaft
- 5 EL getrocknete Kamillenblüten

Garnitur

- 1 Grapefruit
- 4 Radieschen
- 1 Jalapeño Chili oder Peperoncino
- 100g Gurke
- 1 Avocado
- getrocknete Kamillenblüten

Zubereitung

Den Thunfisch mit Salz und den Kamillenblüten bestreuen. In einem Tupperware für zirka 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Leche de Tigre: Karotte, Gurke, Rande und rote Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Tomaten in grosse Stücke hacken. Alles durch einen Entsafter geben. Gemüsesaft mit dem Limesaft, Grapefruitsaft und Kokoswasser in einer Schüssel gut mischen, salzen.

Thunfisch unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in einem 45-Grad-Winkel gut ½ cm breite Scheiben schneiden, dabei ein scharfes Messer verwenden und in einem Schwung hinunterschneiden. Keine Sägebewegungen machen. Stücke in eine kleine Schüssel geben und mit der Leche de Tigre bedecken, zirka 2 Minuten.

Thunfischstücke in tiefe Teller aufteilen und soviel Leche de Tigre eingiessen bis der Boden gut bedeckt ist.

Garnitur: Grapefruit filetieren. Gurke und Avocado schälen, entkernen und je in 1 cm grosse Würfel schneiden. Radieschen in Stifte, Jalapeño (oder Peperoncino) in feine Scheiben schneiden. Alles zusammen mit den getrockneten Kamillenblüten mischen.

Tipp: Wer keine offenen Kamillenblüten zur Hand hat, kann diese aus Teebeuteln herausschneiden.