

# Thunfisch, Kartoffel-Püree, Apfel-Radicchio, Soja-Soße

## Für 2 Personen

250 g Thunfisch, ohne Haut	5 große, mehligk. Kartoffeln	2 kleine, längliche Radicchio
2 Knoblauchzehen	1 Stange langer Pfeffer	3 süße Äpfel
2 unbehandelte Limetten	2 EL Butter	2 EL Butterschmalz
250 g Schlagsahne	250 ml Sojasoße	125 ml Apfelessig
1 EL Suppenwürze	1 Bund Schnittlauch	20 g Ingwer
1 Prise Kümmel	3 EL Zucker	1 EL Sesamöl
Salz		

Die Kartoffeln in einem großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend abschrecken, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Thunfisch waschen, trocken tupfen, in der Sojasoße etwa 20 Minuten marinieren. Wasser mit der Suppenwürze aufstellen, die gepressten Kartoffeln dazugeben, mit der Schlagsahne aufgießen und mit Salz und Kümmel abschmecken. Die Limettenschale abreiben. Anschließend halbieren und den Saft auspressen. Den Limettensaft und die Limettenschale zusammen mit etwas Butter unter die Kartoffeln mengen. Den Radicchio fein hacken. Die Äpfel in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch anschwitzen, den Zucker einrühren und bis zu einer leichten Färbung erhitzen. Den Radicchio und die Äpfel dazugeben und kurz weiter braten. Anschließend mit einem Apfelessig ablöschen. Den Thunfisch aus der Marinade heben, abtupfen und mit Sesamöl einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Thunfisch darin eine Minute auf jeder Seite anbraten und immer wieder wenden. Eine Minute ziehen lassen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Anschließend mit dem geriebenen langen Pfeffer und Salz abschmecken. Den Ingwer schälen und klein abreiben und den Schnittlauch feinhacken. Das Limetten-Kartoffelpüree zusammen mit dem Thunfisch und etwas Sojasoße auf Tellern anrichten und mit dem Ingwer und dem Schnittlauch garnieren.

Kurt Assam am 23. November 2011