

Thunfisch-Garnelen-Rollen, Avocado, Kimchi, Salat

Für zwei Personen

Für die Rollen:

1 Thunfischfilet, 150 g	8 kl. Garnelen, 26/30	6 Reispapierblätter
1 Avocado	80 g korean. Kimchi	2 Zitronen, Saft, Abrieb
1 Limette, Saft, Abrieb	2 EL Sojasauce	4 Zweige Koriander

Salz

Für den Salat:

1 Salatgurke	2 Stg. Frühlingszwiebel	2 EL Oliven mit Stein
$\frac{1}{4}$ Wassermelone	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 g Halloumi
3 EL Pecannüsse	2 TL flüssiger Honig	Arganöl
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

1 kleiner Radicchio

Für die Thunfisch-Garnelen-Rollen:

Den Thunfisch in gleichmäßige Streifen schneiden.

Die Garnelen entdarmen und auslösen.

Thunfisch und Garnelen mit Sojasauce, Zitronen- und Limettensaft sowie Zitronen- und Limettenabrieb 10 Minuten marinieren.

Reispapier in Wasser einweichen und anschließend ausbreiten.

Thunfisch und Garnelen trockentupfen und leicht salzen. Kimchi in feine Streifen schneiden. Koriander hacken. Avocado von Kern und Schale befreien und in feine Stückchen schneiden. Reispapier mit allen Zutaten belegen und zu kleinen Rollen formen. Restliche Marinade als Dip in ein Schälchen füllen und separat servieren.

Für den Salat:

Melone und Gurke in gleichmäßige Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Dressing aus Zitronensaft, einem Teelöffel Honig, Frühlingszwiebel und Arganöl anrühren. Salzen.

Halloumi in gleichmäßige Stücke schneiden und in Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Pecannüsse in einer Pfanne ohne Fett in Honig karamellisieren.

Für die Garnitur:

Radicchio-Blätter abzupfen. Thunfisch-Garnelen-Rollen auf Radicchio-Blättern mit dem Melonen-Gurken-Salat anrichten und mit gebratenem Halloumi und karamellisierten Pecannüssen garnieren.

Thomas Erdt am 22. Juli 2025