

Rezept

# Thaiwürziges Thunfisch-Allerlei

Ein Rezept von Thaiwürziges Thunfisch-Allerlei, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>450 g</b> frisches Thunfisch-Filet	<b>3 EL</b> thailändische Fischsauce
<b>3 EL</b> Limettensaft	<b>1 TL</b> Zucker
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Schalotte	<b>1</b> kleine rote Chilischote
<b>1/2</b> Bund Koriandergrün	<b>1/2</b> Bund Thai-Basilikum
<b>2 EL</b> ungesalzene Erdnusskerne	<b>2 EL</b> Erdnussöl
<b>Salz</b>	<b>schwarzer Pfeffer</b> aus der Mühle
<b>1</b> Bio-Limette	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Thunfisch in 2,5 cm große Würfel schneiden. Fischsauce, Limettensaft und Zucker verrühren, Fisch darin 1 Std. marinieren. Würfel herausheben und abtropfen lassen. Die Marinade aufbewahren.
2. Tomaten und Frühlingszwiebeln waschen und in feine Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Chilischote längs halbieren, entkernen und die Fruchthälften in feine Scheiben schneiden. Koriander und Basilikum waschen und grob hacken. Alles in eine Schüssel geben. Erdnüsse in einer beschichteten Pfanne rösten und grob hacken.
3. Das Erdnussöl in der Pfanne erhitzen. Die Thunfischwürfel darin kurz scharf anbraten (ca. 1 Min.). Sie sollen innen roh bleiben. Thunfisch herausheben. Das heiße Fett mit der zurückbehaltenen Marinade ablöschen. Das Ganze über den Thunfisch geben.
4. Thunfisch mit den übrigen Zutaten in der Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Limette heiß waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Den Thunfisch in die Gläser einfüllen, mit Erdnüssen bestreuen und mit Limettenscheiben garnieren.