

Pescaccio vom Thunfischfilet

Zutaten für 4 Personen:

500 g	tiefgefrorenes Thunfischfilet
1 gestr. TL	Matcha-Tee
100 ml	Wasser
je 50 g	rote und gelbe Paprikaschote
50 g	eingeleger Ingwer in Sirup
1	unbehandelte Limone
1 EL	Walnussöl
1 EL	schwarzer Sesame
Fleur de Sel (oder grobes Meersalz)	
3 Kerbel- oder Korianderstiele	

Zubereitung:

Das Thunfischfilet antauen lassen. Inzwischen Matcha-Tee mit kochendem Wasser aufbrühen und wieder erkalten lassen. Paprikaschoten putzen, waschen und mit dem Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden. Limone heiß waschen. Zunächst die Schale abreiben, dann auspressen.

Tee mit Walnussöl, Limonenschale und -saft sowie 1 TL Ingwersirup kräftig aufschlagen. Die Paprika- und Ingwerwürfel unterheben.

Das Thunfischfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und auf 4 Portionstellern anrichten. Die Paprikamischung darauf verteilen. Das Thunfisch-Pescaccio mit Sesam und Fleur de Sel sowie Kerbel- oder Korianderblättchen bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten