



ATÚN CON MARINADA DE CHILE Y JENGIBRE

THUNFISCH IN CHILI-INGWER-MARINADE

Der – am besten über dem Holzkohlegrill – nur kurz gegrillte Thunfisch schmeckt sehr fein zu Salsa de mango (Seite 52) und Reis.

ERGIBT 4 PORTIONEN

4 Scheiben Thunfisch
à 200 g (2–3 cm dick)
2 getrocknete
Arból-Chilischoten
½ kleine rote Zwiebel
3–4 cm frischer Ingwer
1–3 Gewürznelken
1–2 Limetten
200 ml Sojasauce
50 g Sesamsaat

ZUBEREITUNG

1. Den Thunfisch in eine passende Auflaufform legen.
2. Die Arból-Chilischoten zerkrümeln. Die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein hacken, reiben oder pressen. Die Gewürznelke(n) zerdrücken. Die Limette(n) auspressen und mit der Sojasauce verrühren. Dann die restlichen Aromate unterrühren.
3. Die Marinade über den Thunfisch gießen. 30 Min. marinieren, einmal wenden.
4. Den Thunfisch aus der Marinade heben und 15 cm über dem Grill auf beiden Seiten 4 Min. grillen.