



## POKE MIT GERÄUCHERTEM ALBACORE

*Dieses Gericht hatte ich schon in meinem Straßenimbiss im Angebot. Die feinen Aromen der Zutaten harmonieren perfekt mit dem Geschmack des Weißen Thunfischs (Albacore). Den Fisch kann man fertig kaltgeräuchert kaufen oder selbst räuchern (s. u.).*

### FÜR 4 PORTIONEN

500 g Weißer Thunfisch  
(Albacore; s. S. 15)

#### ZUM PÖKELN

2 EL Meersalz  
3 EL weißer Zucker

#### ZUM SERVIEREN

250 g Jasminreis  
1 ½ TL Matcha  
1 kleine Kokosnuss  
2 Frühlingszwiebeln, in Ringe  
geschnitten  
150 g Radieschen, in feine Scheiben  
geschnitten  
Algenflocken zum Bestreuen  
Furikake (japanische Würzmischung)  
zum Bestreuen  
4 EL Chipotle-Creme (s. S. 137)  
Rote Salsa, Tomatillo-Salsa oder  
Yuzu-Mango-Salsa nach Wunsch  
(s. S. 132–135)

Wer den Thunfisch selber räuchern möchte, sollte am besten eine größere Menge zubereiten, damit sich der Aufwand lohnt. Dazu den Fisch ausnehmen oder filetieren, nicht häuten. Salz und Zucker in einer Schüssel mischen und den Fisch auf beiden Seiten damit einreiben. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht, max. 24 Std., in den Kühlschrank legen. Vor dem Räuchern die Salz- mischung abwaschen und den Fisch auf einem Rost mit der Haut nach unten mind. 1 Std. trocknen lassen. Anschließend den Fisch im Räucherofen nach Herstelleranleitung auf dem Rost bei höchstens 35 °C mind. 12 Std. räuchern, dabei immer wieder Räucher- mehl (z. B. Eiche oder Apfel) nachlegen. Wenn der Fisch auf dem Rost geräuchert wird, muss er nicht gewendet werden. Der ge- räucherte Fisch sollte eine trockene, feste, fast ledrige und leicht gebräunte Oberfläche haben. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und auf dem Rost beiseitestellen. Anschließend häuten und in dünne Scheiben schneiden.

Den Jasminreis nach Packungsanleitung kochen, dazu Matcha ins Kochwasser geben. Die Kokosnuss öffnen, das Wasser auffan- gen und das Fruchtfleisch reiben.

Den Reis mit geriebener Kokosnuss und etwas Kokoswasser mischen und auf Schalen verteilen. Geräucherten Thunfisch darauflegen, anschließend Frühlingszwiebeln und Radieschen dar- übergeben. Alles mit Algen und Furikake bestreuen und mit Chipotle-Creme toppen. Mit einer Salsa nach Wunsch servieren.