



# Thunfisch-Ceviche

## Zutaten für 4 Portionen

- » 2 EL Sesam
- » 400 g Thunfischfilet
- » 1 Stück (à ca. 20 g) Ingwer
- » 1 Möhre
- » 2 Limetten
- » 1 Orange
- » 4 EL Sojasoße
- » 3 Lauchzwiebeln
- » 3 Stiele Minze
- » 1 rote Chilli
- » 2 reife Avocados
- » Salz
- » Pfeffer
- » evtl. Sriracha *asiatische Chilisoße*

## Zubereitung

### 1. Sesam rösten

Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

---

### 2. Fisch marinieren

Fisch abspülen, trocken tupfen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Ingwer schälen und sehr fein hacken.

Chilli feinschneiden.

Möhre raspeln.

Sojasoße mit Orangensaft 3:5 vermengen, mit Limettensaft sowie Möhre, Ingwer und Chili verrühren.

Fisch darin ca. 15 Minuten marinieren.

---

### 3. Gemüse vorbereiten

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Minze waschen, trocken schütteln und Blätter hacken.

Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

---

### 4. Anrichten

Fisch mit Sesam, Lauchzwiebeln und Minze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocadoscheiben auf Tellern anrichten, Fischmischung darauf verteilen.  
Nach Belieben mit Sriracha beträufeln.