



**„Malediven Tuna Tatar mit geröstetem Sesam, dazu Mango-Papaya-Chutney“
von Kevin Kecskes**

Zutaten

150 gr Tunfisch pro Person
50 gr Sesam, gerne hellen und dunklen gemischt
2 EL Olivenöl
1 Prise Meersalz
2 EL Chilisauce
1 EL Fischsauce
3 EL gehackter, eingelegter Sushi-Ingwer (rosa), Fertigprodukt
1 Mango, reif
1 Papaya, reif
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
150 ml Weißwein
100 gr Gelierzucker
50 gr frischer Koriander, grob gehackt

Zubereitung

Tunfisch fein würfeln und mit Meersalz, Fischsauce, Olivenöl und Ingwer vermengen. Sesam kurz in der Pfanne mit etwas Öl anrösten und ebenfalls hinzugeben.

Für das Chutney rote Zwiebeln in Olivenöl kurz anschwitzen. ½ Papaya grob würfeln, einrühren und nach kurzer Zeit mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Gelierzucker hinzugeben und alles auf die Hälfte einkochen. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen und mit dem Pürierstab mixen. Restliche Papaya und Mango würfeln und hinzugeben, vermengen und 1-2 Minuten ziehen lassen. Tunfischtatar und Chutney sofort servieren, dabei nach Belieben mit Koriander bestreuen.