

Thunfisch in Dukka-Kruste

Die modernen Tapas sind oft kulinarische Kunstwerke, die sehr aufwendig in der Zubereitung sind. Es gibt aber auch neue Tapas-Kreationen, die ganz einfach gelingen. Hier mein Favorit.

Zutaten

Dukka

2 EL Nüsse
20g Sesamsamen
1 TL Koriandersamen
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Pfefferkörner
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Minze, getrocknet
1 TL Salz

1–2 Limetten
300g Thunfischfilet
20ml Olivenöl
½ Salatgurke
Kresse zum Garnieren

Zubereitung

Etwa 1 Stunde

1 Für die Dukka-Mischung die Nüsse in einem Blitzhacker nicht zu fein zerkleinern und mit dem Sesam in einer Pfanne ohne Öl rösten. Koriander, Kreuzkümmel und Pfefferkörner dazugeben und kurz mitrösten. Etwas abkühlen lassen und im Mörser fein zerstoßen. Die Mischung mit Paprikapulver, Salz und Minze mischen.

2 Limette(n) auspressen, etwas Saft für die Gurke beiseite stellen. Übrigen Saft in einen tiefen Teller giessen. Thunfisch 2 cm gross würfeln. Würfel auf der Ober- und Unterseite jeweils für 5 Minuten in den Limettensaft tauchen. Die im Limettensaft marinierten Seiten mit Olivenöl bestreichen, dann in die Gewürzmischung drücken.

3 Salatgurke schälen. Gurke 1,5 cm gross würfeln, leicht salzen, 10 Minuten ziehen lassen. Würfel in Limettensaft, dann in Olivenöl wälzen. Thunfisch- und Gurkenwürfel auf Spiesse stecken und mit den Kresseblättern garnieren.

Tipp

Dukka ist eine vielseitige äthiopische Gewürzmischung mit nussigem Aroma. Zum Würzen und Braten von Fischfilets, aber auch mit Öl zu einer Paste angerührt als Dip.

Geheimtipp: Panieren Sie doch mal Ihren Fisch in Dukka, die Sesamsamen werden knusprig und der Fisch wunderbar aromatisiert.

