

Gebeizter Thunfisch mit Erdnusspesto

200 g geschälter Sesam
1 Bund Basilikum
1 Bund Koriander
2 EL Oystersauce
1 Knoblauchzehe
½ Bund Zwiebellauch
400 g gemahlene, geröstete Erdnüsse
ca. 1/4 l Erdnussöl
ca. 1/4 l dunkles Sesamöl (aus geröstetem Sesam hergestellt)

Beize für ca. 1 kg Thunfisch:

80 g grobes Meersalz
20 g Sternanis
40 g brauner Zucker
20 g weiße Pfefferkörner
20 g Kardamomkapseln
1 Bund frischer Koriander
1 Bund Zwiebellauch
ca. 1/4 l - 1/2 l dunkles Sesamöl (aus geröstetem Sesam hergestellt)

Den Thunfisch gut parieren und in längliche Stücke mit einem Durchmesser von ca. 4 cm schneiden. Die Gewürze grob hacken, Koriander und Zwiebellauch klein schneiden. Alle Zutaten über den Thunfisch geben und mit Sesamöl bedecken. Den Fisch im Kühlschrank zwei Tage in der Marinade ziehen lassen.

Thunfisch aus der Marinade nehmen und von den Beizkräutern befreien. Das Sesamöl absieben, in einer Pfanne heiß werden lassen und den Thunfisch von allen Seiten darin kross anbraten. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Darin den gebratenen Thunfisch wenden.

Für das Pesto Basilikum und Koriander von den Stielen befreien und mit dem Knoblauch und dem klein geschnittenen Zwiebellauch in einem Cutter fein hacken, mit der Oystersauce und den gemahlene Nüssen mischen, dann Sesamöl und Erdnussöl untermischen, bis eine schöne Pestomasse entsteht. Den Thunfisch aufschneiden und mit dem Pesto anrichten, dazu passt gut ein Gemüsesalat.