

# Spicy Tuna mit Avocado-Mango-Salat und knusprigen Papadams

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/26/spicy-tuna-mit-avocado-mango-salat-und-knusprigen-papadams/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/26/spicy-tuna-mit-avocado-mango-salat-und-knusprigen-papadams/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Mayonnaise:

- 2 Eigelb
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 250 ml Maiskeimöl
- etwas weißer Balsamico
- etwas Cayenne-Pfeffer
- Salz
- Zucker

### Zubereitung:

Die Eigelbe mit Senf, Salz, Zucker und etwas Essig verrühren. Nach und nach das Öl einarbeiten, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Kräftig abschmecken.

### Für den Thunfisch:

- 300 g frischer Thunfisch (Sushi-Qualität)
- 2 EL Sriracha Sauce
- 4 EL eingelegten Sushi-Ingwer
- Abrieb von 1 Zitrone
- ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Einen Teil der Mayonnaise mit der Sriracha zu einer cremig-scharfen Sauce verrühren und mit dem (nicht zu klein) geschnittenen Thunfisch und dem fein gehackten Sushi-Ingwer vermengen. Feingeschnittenen Schnittlauch und etwas Zitronenabrieb dazu.

### Für den Avocado-Mango-Salat:

- 2 schwarze Avocados
- ½ halbe Mango
- 1 Zitrone
- etwas weißer Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

### Außerdem:

- 1 Pkg. Papadams
- Öl zum Ausbacken

### **Zubereitung:**

Die Papadams in heißem Fett ausbacken, sofort trocken tupfen und in kleinere Stücke brechen.

Etwa 8 dünne Scheiben von der Avocado schneiden und als Dekoration beiseitelegen. Die restliche Avocado und die Mango in feine Würfel schneiden und mit allen Zutaten zu einem kräftig schmeckenden Salat marinieren.

Das Thunfisch-Tatar auf den Papadams anrichten und etwas von dem Avocado-Mango-Salat darauf geben. Als Dekoration jeweils zwei dünn geschnittene Avocado-Scheiben darüber legen.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Kerners Köche vom 4.11.2017