

Thunfisch mit einer Erdnüsschen-Ahornsirupsosse und Sambal Oelek

Was tue ich bloss, wenn die Erdnüsschen-Ernte mal ausfallen sollte?

La Mise en Place:

20 Erdnüsschen, ½ Stängel Zitronengras, 1 Schalotte, 1 Stück Ingwer, 300 g Thunfisch, Pfeffermühle, Nussöl, 1 TL Sambal Oelek, 6 EL Ahornsirup (oder Honig)

Die Vorbereitung:

Erdnüsschen aushülsen und eher fein schneiden. Zitronengras in Scheibchen schneiden und zu den Nüsschen geben. Schalotte und Ingwer zusammen fein schneiden. Thunfisch mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Nussöl erhitzen und Schalotte und Ingwer darin goldgelb braten. Die Erdnüsschen und das Zitronengras eine Minute mitbraten. Sambal Oelek, Ahornsirup und ½ dl Wasser dazu geben und in zehn Minuten bei kleiner Hitze sämig einkochen.

In der Bratpfanne Nussöl erhitzen und den Fisch darin scharf braten.

Die Vollendung:

Mit der Erdnüsschensosse servieren.

