

Unser Juli-Rezept: Thunfisch-Carpaccio mit Macadamia-Pesto

Eine erfrischende, leichte Sommermahlzeit, die wiederum mit spannenden Zutaten zubereitet wird. **Thunfische** kommen in allen tropischen, subtropischen und gemässigten Meere meist in Tiefen bis 500 Metern vor. Sie ernähren sich von kleineren Fischen, darunter auch die mit ihnen selbst verwandten Makrelen. Andere Beutetiere sind Heringe, Kalmaren und Krebstiere, die in der Tiefe leben, denn Thunfische sind auch gute

Taucher. **Carpaccio** ist bekanntlich eine Vorspeise der italienischen Küche aus rohem Rindfleisch. Entwickelt wurde es im Jahr 1950 in Harry's Bar in Venedig vom Inhaber Giuseppe Cipriani für seine Stammkundin Contessa Amalia Nani Mocenigo, weil ihr Arzt vom Verzehr gegarten Fleisches abgeraten hatte. Cipriani benannte dann seine Kreation nach dem berühmten venezianischen

Maler Vittore Carpaccio, der für seine leuchtenden Rot-Weisstöne bekannt war, und dem zu der Zeit gerade eine grosse Ausstellung in Venedig gewidmet wurde. Die **Macadamianüsse** kommen von den Macadamia-Bäumen, wobei die Nüsse nur von zwei Sorten geniessbar sind. Die Bäume werden zwischen sechs und 18 Meter hoch. Die Nüsse gelten als sehr fein und wohlschmeckend und gehören aufgrund des schwierigen Anbaus, der

komplizierten Weiterverarbeitung und der steigenden Nachfrage zu den teuersten Nüssen der Welt. Der Ursprung aller Macadamia-Arten findet sich in Queensland und dem angrenzenden New South Wales im östlichen Australien. Neben Australien gehören heute auch Hawaii (grösster Produzent), Neuseeland, Südafrika, Kenia, Israel, Brasilien, Kalifornien, Guatemala, Paraguay und Bolivien zu den Anbaugebieten.

Zutaten für 2 Personen:

- 180 g frisches Thunfischfilet (Sushi-Qualität, ein dickeres Stück, lässt sich feiner schneiden)
- 1 walnussgrosses Stück Ingwer
- 1/2 Bund Basilikum
- 6 Radieschen
- 1 rote Chilischote
- 3 KL Kapern
- 30 g geröstete, gesalzene Macadamianüsse oder selber salzen und in der Bratpfanne rösten
- 3 EL Limettensaft
- 4 EL Basilikum-Öl
- 1/2 TL Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:



Das Fischfilet unter fliessendem Wasser waschen, trocken tupfen und während 45 Min. in einem Gefrierbeutel im Tiefkühlfach anfrieren.



Ingwer schälen und fein reiben.



Chili waschen, Stiel entfernen, entkernen und grob schneiden. Radieschen und Macadamianüsse, grob schneiden und mit Chili in einen Mixer geben und fein hacken.



Limettensaft, Basilikum-Öl, Zucker, Basilikum, Kapern, Salz und Pfeffer zugeben und alles fein pürieren.

Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit dem Pesto garnieren. Dazu passen ein feines Olivenbrot, Bauernbrot oder Toast und ein Gläschen Rosé.



Alle Rezepte stehen auch auf unserer Homepage zum Download bereit:

www.kleinbasler-zeitung.ch

Rezept und Fotos von Irene Faes