



## THUNFISCH-CEVICHE MIT PAPAYA UND YUCCA



Für 4 Personen

### ZUTATEN

ca. 400 g große, reife Papaya  
400 g Gurke  
4 Frühlingszwiebeln  
1 daumengroßes Stück Ingwer  
500 g sehr frisches Thunfischfilet  
1 Bund frischer Koriander  
Zesten und Saft von 8 Bio Limetten  
Meersalz  
4 TL Sesamöl  
2 EL Agavendicksaft  
frisch gemahlener Zitronenpfeffer

### für die Yucca-Scheiben:

800 g frische Yucca/Maniok Knollen  
Pflanzenöl zum Anbraten  
Meersalz

### ZUBEREITUNG

Papaya schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Gurke waschen, längs aufschneiden und den inneren Teil mit den Samen herausschaben. Anschließend ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Fischfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Koriander waschen, trockenschütteln und grob hacken.

Alle geschnittenen Zutaten mit Limettensaft und den Zesten, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer und Sesamöl gut vermischen und im Backofen 20 Minuten marinieren.

Yucca Knolle schälen und in 3mm dicke Scheiben schneiden. Eine große Portion Pflanzenöl in einem Wok erhitzen. Sobald das Öl heiß genug ist, die Yucca Scheiben frittieren. Nach rund drei Minuten sollten sie goldbraun und knusprig sein.

Einen Großteil der Yucca Scheiben in kleine Schalen aufteilen. Den Rest zusammen mit dem Thunfisch appetitlich auf einem großen Teller anrichten und servieren.

Tipp: Dazu passt wunderbar Algen-Limetten-Aioli