

Poisson Cru (auf Tahitianisch E'ia Ota)
Fischsalat aus Tahiti



Zutaten für 2 Portionen

250 g Thunfisch (Sushi-Qualität)
4 mittelgroße Limetten (ca. 15 ml Saft)
100 g fettreduzierte Kokosmilch
2 Tomaten
1/4 Gurke
1 Karotte
1/2 Paprika
1 Frühlingszwiebel
5 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den rohen Fisch in feine Streifen schneiden und im Limettensaft mit etwas Salz beizen. Währenddessen die restlichen Zutaten vorbereiten: Knoblauch und Ingwer sehr fein raspeln, die Tomaten fein würfeln und das restliche Gemüse entweder raspeln oder in kleine Streifen schneiden. Von der Kokosmilch das Kokoswasser abnehmen (die feste, fettige Schicht verbleibt in der Dose) und cremig verrühren. Alle Zutaten zum gebeizten Fisch geben und vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer und ggf. Limettensaft nachwürzen.

Tama'a maitai. (Guten Appetit!)