

THUNFISCH MIT SÜSSKARTOFFELSTOCK

Zutaten

- 1Kg Süsskartoffel
- 1/2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Avocado
- 1 rote Zwiebel
- 400g Tomaten
- 2 Limetten
- 1 Bund Koriander oder Petersilie
- 1 EL [Kapern aus Salina](#)
- 1 TL [Zitronenpfeffer](#)
- 4 Thunfischfilets à ca. 120 g

Süßkartoffeln klein schneiden. Zugedeckt im Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen. Süßkartoffeln mit 2/3 des Öls pürieren und mit Salz abschmecken. Avocado halbieren, Stein entfernen. Fruchtfleisch mit dem Löffel aus der Schale heben. In kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein hacken. Tomaten in Würfel schneiden. Die Hälfte der Limetten auspressen. Kräuter und Kapern grob hacken. Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter, Kapern und Limettensaft zu einer Salsa mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filets mit restlichem Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch in einer Grillpfanne rundum ca. 2 Minuten braten. Restliche Limetten in Schnitze schneiden. Thunfischsteaks mit Süßkartoffelpüree, Salsa und Limettenschnitzen servieren.

