Carpaccio vom kalt geräucherten Thunfisch mit Apfel-Ingwer-Relish

Zutaten für 4 Portionen:
150 g Thunfisch, kalt geräucherter
3 kleine Äpfel, säuerliche
30g Ingwer
1 mittelgroße Zwiebel
1 mittelgroße Tomate
2 Knoblauchzehen
150ml Apfelsaft
1 Schuss Whisky
2 EL Ahornsirup
Salz und Pfeffer
1 EL Butter
wenig Olivenöl

Dieses amuse gueule auf Baguettescheiben anrichten:

Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Apfel und die Tomate in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer klein schneiden.
In einem Topf die Butter zerlassen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Die Äpfel hinzugeben, kurz anbraten und gut durch rühren. Einen Schuss Whisky hinzugeben und flambieren. Tomate und Ingwer ergänzen. Den Apfelsaft angießen und aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme etwa 25 Minuten offen simmern lassen. Mit Pfeffer, Salz und Ahornsirup abschmecken. Dann erkalten lassen.
Den Thunfisch in möglichst dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit dem Relish servieren.