



**GEKONNT
GEKOCHT**

Thunfisch Tartar



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Tartar-Liebhaber kommen bei diesem Rezept ganz auf ihre Kosten. Das asiatische Thunfisch-Tartar schmeckt aufregend und überzeugt durch seine vielseitigen Geschmacksnuancen. Das schöne am Tartar ist, dass man die Zutaten individuell nach eigenem Geschmack dosieren kann. Ein tolles Gericht, um kreativ zu improvisieren, sodass am Ende ein ganz eigenes, individuelles Gericht entsteht.

Verwenden Sie für das Thunfisch-Tartar ausschließlich frischen Thunfisch in Sushi-Qualität. Am besten achten Sie zudem auf Produkte aus nachhaltiger Fischerei. Wir wünschen viel Spaß bei diesem aufregenden asiatischen Tartar.

Kleiner Tipp: Wir empfehlen zu dem Thunfisch-Tartar Krabbenchips. Diese sorgen für den gewissen Crunch und verleihen den letzten geschmacklichen Pfiff. Entweder einen Krabbenchip auf oder unter das Tartar legen oder kleinbröseln und darüber streuen. Der Effekt wird Sie garantiert überraschen!

Zutaten

- 500 g Thunfischfilet
- 1 EL mildes Olivenöl
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL geröstete Sesamsamen
- 2 EL Fischsauce
- ½ TL scharfer Senf
- 2 EL Limettensaft und etwas Abrieb
- Etwas Chilisalز
- 1 El Ingwer Einlegeflüssigkeit
- 1 Avocado
- Einige, knackig aufgefrischte Frisèe Blätter

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch erst in hauchdünne Scheiben schneiden, dann möglichst klein würfeln. Mit der Fischsauce, Limettensaft, Limettenabrieb, Senf, Chili, Sesam und Sesamöl und Ingwer Einlegeflüssigkeit mischen, etwas marinieren lassen. Avocado in kleine Würfel schneiden und vermengen.

Schritt2

Einen 6 cm - 7 cm großen Metall - Plastikring auf einen gekühlten Vorspeisenteller setzen, einfüllen, etwas andrücken, etwas Sesamsaat darüber streuen und etwas Sesamöl darüber tröpfeln. Mit einigen marinierten Frisèe Blättern umlegt zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte, Kalte Fischgerichte, Kalte Vorspeisen, Schnelle Rezepte, Vegan,

Vegetarisch, Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-tartar/>