# Thunfisch Tatar auf Avocado Carpaccio

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Trendig, harmonisch, frisch eine interessante Kombination

## Zutaten

- 250 g Thunfisch in Sushi Qualität, fein gewürfelt
- 1 frische Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 2 kleine Cornichons, fein geschnitten
- 2 El frischer Schnittlauch
- 1 El Soja Soße
- Saft einer 1/2 Limette
- Etwas frisch geriebener Meerrettich
- 1 El Sesamöl
- 1 Teelöffel Senf
- 1 - 2 vollreife, aber feste Avocado in dünnen Scheiben
- Etwas heller Balsamico
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Dressing:

### Schritt2

Die Knoblauchzehe, die Schalotte, der Senf, Sojasoße und etwas geriebenem Meerrettich mit dem Öl zu einen schmackhaften Dressing verrühren.

### Schritt3

Etwas für die Avacados zurück lassen.

**Schritt4**

Das Thunfisch Tatar:

**Schritt5**

Den fein gewürfelten Fisch zum Rest geben geben, leicht vermengen.

**Schritt6**

Mit den Cornichons und dem Schnittlauch ergänzen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Limettensaft nachschmecken.

**Schritt7**

1/2 Stunde im Kühlschrank marinieren, durchziehen lassen.

**Schritt8**

Anrichtevorschlag:

**Schritt9**

Die dünn geschnittenen Avocadoscheiben auf einem großen Vorspeisenteller sternförmig anrichten. Salzen und pfeffern und mit etwas von der zurück gelassenen Marinade bestreichen.

**Schritt10**

Das Thunfischtatar nunmehr stramm in Förmchen geben und „mittig“ auf den Avocado - Stern anrichten.

**Schritt11**

Ev. noch etwas frisch geriebenen Meerrettich und ein Dillsträußchen darüber geben.

**Schritt12**

Das sieht gut aus und schmeckt in Verbindung mit den Avocados hervorragend, dazu reiche ich geröstetes Baguette.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-tatar-auf-avocado-carpaccio/