



Thunfisch - und Avocado - Tatar Timbale

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Elegant, modern, Natur belassen, gesund mit vielen wertvollen Inhaltsstoffen

Zutaten

- Für das Thunfisch - Tatar:
 - 300 g frischer Thunfisch in Sashimi - Qualität
 - 1 Tl frischer Ingwer, sehr fein gewürfelt
 - 1 El Frühlingszwiebel, sehr fein gewürfelt
 - 1 kleine Knoblauchzehe, sehr fein gewürfelt
 - 0,5 Tl Limonenabrieb
 - 2 El Limonensaft
 - 1 Tl Korianderwurzel, sehr fein geschnitten
 - 1 El Avocadoöl aus dem Reformhaus
 - 1/2 Tl schwarzer Pfeffer
 - 1 kleiner Tl Meersalz
- Für das Avocado - Tatar:
 - 1 große, vollreife, aber feste Avocado
 - 2 El Sesamsaat, angeröstet
 - 4 El Ingwersirup, aus dem Asia-Laden oder selber gekocht
 - 1 El Reisweinessig
 - (Siehe auch mein Rezept)
 - 8 dünne Scheiben Ingwer, mariniert
 - 0,5 Tl grüne Chilischote, sehr fein geschnitten
 - 1 Prise Salz und Pfeffer
 - Ev. einige essbare Blüten für die Deko

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado - Tatar:

Schritt2

Den Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer in möglichst kleine Würfel schneiden. Mit allen Zutaten mengen, etwas durchziehen, marinieren lassen.

Schritt3

Das Avocado - Tatar:

Schritt4

Das geschälte, vom Kern befreite Avocadofleisch ebenfalls in möglichst kleine Würfel schneiden.

Schritt5

Mit dem Limettensaft - und Abrieb, Chilischote, Ingwersirup und 1 Prise Salz würzen. Marinieren, etwas durchziehen lassen, erst kurz vor dem Servieren die geröstete Sesamsaat unterheben.

Schritt6

Den Ingwer in 8 dünne Scheiben hobeln, in heißem Reissessig und Ingwersirup ca. 20 min. marinieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit Hilfe eines Servierringes 2 Timbale - Türmchen, mit 2 Schichten Thunfischtatar und 1 Schicht Avocadotatar anrichten.

Schritt9

Auf großen, dekorativen Vorspeisentellern placieren und noch wieder etwas gerösteten Sesam darüber streuen.

Schritt10

Mit bunten, essbaren Blüten oder einigen kleinen marinierten Blättchen Frisèe Salat, den marinierten Ingwerscheiben und einigen „Klecksen“ Zitronen - Crème fraiche garnieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** modern, natur belassen, thunfischtatar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-und-avocado-tatar-timbale/>