

Tuna Lachs Tatar

Einmal anders – Fusionstyle.



Zubereitung

Thunfisch und Lachs mit einem scharfen Messer in kleine, zirka 5 mm grosse Würfel schneiden.

Avocado halbieren, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gurke ungeschält waschen, halbieren, entkernen. Zunächst in Streifen und dann in kleine Würfel schneiden.

Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Röllchen schneiden. Eingelegter Ingwer grob hacken.

Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig untereinander mischen, mit Tamari Sojasauce und Reiswein würzen. Je zirka 2 Teelöffel, je nach Geschmack etwas mehr oder weniger. Dazu einen Schuss Wasabi-Dressing geben. Limettenschale darüber reiben.

Auf Teller anrichten, nach Belieben mit Koriander dekorieren und mit zerbröselten Wasabi-Erdnüssen und Noriflocken bestreuen.

Zutaten für 6 Personen als Vorspeise

- 300g Thunfisch in Sashimi-Qualität
- 300g roher Lachs in Sashimi-Qualität
- 1 Avocado, noch hart
- 1 kleine Gurke
- 50g eingelegter Ingwer
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Sesamöl
- Tamari Sojasauce
- Reiswein
- Fleur de Sel / Pfeffer aus der Mühle
- 1 Limette
- 1 Bund frischer Koriander (nach Belieben)
- Noriflocken
- Wasabi-Erdnüsse
- Wasabi-Dressing