

Thunfischtatar

ZUTATEN:

600 g Thunfisch (Sushi Qualität)
2 Bund Petersilie
1-2 EL Kapern (Kerá)
1 rote Zwiebel
2-3 Zitronen oder Limonen
1 TL mittelscharfer Senf
3 EL Olivenöl (Kerá)
Zucker, Salz und Pfeffer

Mojo Verde:

1 Bund Koriander
1 große grüne Paprika
1-2 kleine grüne Chilischoten
1 Stange Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
1 Limette
3-4 EL Olivenöl (Kerá)
Salz und Zucker
Friseesalat als Garnitur

ZUBEREITUNG:

Tatar: Den Thunfisch eventuell leicht anfrieren. Petersilie kalt abspülen, trocken schütteln und mit den Kapern fein hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel vermischen. Die Zitronen auspressen und den Saft mit dem Senf verrühren, dann das Olivenöl dazugeben. Die Marinade mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Thunfisch sehr klein würfeln. Unmittelbar vor dem Anrichten den Thunfisch mit der Marinade vermengen und im Ring anrichten.

Mojo Verde: Gemüse und Koriander kalt abspülen und trocken tupfen. Knoblauch schälen. Paprika und Chili entkernen. Die Limette großzügig schälen. Alle Zutaten grob zerschneiden und mit dem Olivenöl im Mixer pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

