

Gelbflossen-Thunfisch-Tataki im schwarzen Sesammantel auf Yakumisaucе mit Avocado-Tatar

Für 4 Personen | **Vorbereitung:** 15 Min. | **Zubereitung:** 30 Min.



Zutaten

Yakumi-Sauce

½ Stk	Knoblauchzehen, grob geschnitten
1 Stk	Ingwer (3 cm), geschält, grob geschnitten
¼ Stk	Schlotten, geschält, grob geschnitten
1	Bund Koriander
	etwas Schnittlauch
15 ml	Reisessig
½ Stk	Limonen, Saft
1 Stk	Frühlingszwiebel (Blätter)
30 ml	Sojasauce, Salzarm
1 dl	Pflanzenöl
1 TL	Zucker
Wenig	Salz

Thunfisch-Tataki

200g	Gelbflossen Thunfisch, Sashimi Qualität
2 EL	Schwarzer Sesam
wenig	Sesamöl

Avocado-Tatar

1 Stk	Avocado, in kleine Würfel
1 EL	Sesamöl
1 TL	Weisser Sesam
1 Stk	Limette, Abrieb und Saft
	Salz & Pfeffer

Zubereitung**Yakumi-Sauce**

Alle Zutaten in den Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Sojasauce und Reisessig nachschmecken.

Thunfisch-Tataki

Thunfisch sehr kurz anbraten und in Sesam wenden, in feine Scheiben schneiden und leicht salzen.

Avocado-Tatar

Avocado mit Sesamöl, Sesam, Limettenabrieb und -saft mischen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Yakumi-Sauce auf einen Teller geben, den Thunfisch auf der Sauce anrichten, Avocado dazu servieren.

Folgt uns auf Instagram:



Bewertet uns auf Google:

