

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Thunfisch (Sushi Qualität)
1 EL	Kleine Kapern
1 Stk.	Zitrone
1 Pkg.	Frische Kresse
1 EL	Sesamöl
1 TL	Sojasauce
1 Prise	Chili Amazonas
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Thunfisch Tatar mit frischer Zitronennote

30–35 Min

Zubereitung

1. Zuerst den Thunfisch in sehr kleine Würfelchen schneiden. Anschließend die Würfelchen mit ein wenig Kresse, den gehackten Kapern und Ingwer in einer Schüssel verrühren. Mit Kotányi Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle sowie dem Saft einer Zitrone verfeinern. Etwas Sesamöl und Sojasauce unterrühren.
2. Das Tatar mit einem Anrichtering servieren, mit etwas Kresse garnieren und einem Stück frisch getoastetem Brot genießen.