



# 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.

## Zutaten 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	♦ Ingwer gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

