

## Thunfisch Tatar tolle Vorspeise (vor allem im Sommer)

Für 4 Personen:

400g Thunfischfilet Sushi Qualität **gibt's bei uns**, 2 EL Zitronen-Olivenöl **gibt's bei uns**  
2 EL weißen Balsamicoessig, 1 TL Zucker, 3 EL Limettensaft, 1 TL geröstetes Sesamöl (**Muss nicht**)  
40g abgetropfte Kapern (**gibt's bei uns**) 10 Blatt Basilikum oder Rucola (im Winter)  
30g Tomatenpaprika aus dem Glas (**Muss nicht**). Murray River Salz **gibt's bei uns**, schwarzer Pfeffer a.d. Mühle  
120g Meerrettichfrischkäse **gibt's bei uns**, 50 g grünen Wasabikaviar **gibt's bei uns**  
Balsamicoreme mit Basilikum **gibt's bei uns**.  
Edelstahlring 8 cm Durchmesser( Haushaltswarengeschäft)

### Schritt 1

Den Fisch kalt abwaschen und trocken tupfen. Dann in ganz kleine Würfel schneiden ca. 4x 4mm. In eine Schüssel geben. Den Zucker im Balsamico auflösen, die Paprika und die Basilikum-Blätter in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Zitronen-Olivenöl, Sesamöl und Kapern dazugeben und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 30-60 Min im Kühlschrank durchziehen lassen! In der Zwischenzeit :

### Schritt 2

Den Edelstahlring ringsum mit der Balsamicoreme markieren. Dann den Ring in die Mitte eines Teller aufsetzen um einen runden Kreis zu markieren. Diesen Kreisabdruck nun mit der Balsamicoreme nochmals nachfahren ca. 2 mm dick. Mit dem hinteren Teil eines Schaschliksstäbchen oder Streichholz nach außen eine Verzierung herstellen (**Vorher üben**)  
Bei allen Tellern gleich verfahren!

### Schritt 3

Tatar aus dem Kühlschrank nehmen und eventuell nochmals würzen! Es sollte sich keine Flüssigkeit in der Schüssel bilden. Eventuell in einem feinen Sieb ablaufen lassen und mit einem Löffel aufdrücken (**Sonst zerläuft nachher die Creme**)

### Schritt 4

Den Ring jeweils auf ein Teller stellen, die Thunfischmischung mit einem Löffel einfüllen und festdrücken. Meerrettichfrischkäse mit einem kleinen Löffel gleichmäßig verteilen ca. 5mm dick. Danach den Wasabikaviar auftragen! Mit einer Kaper und einem Streifen Paprika garnieren!

**Weinempfehlung: Sensationell passt mein Sauvignon Blanc von Toitskloof aus Südafrika!!**

