

Thunfisch-Tatar mit Avocado und Rösti

Für zwei Personen

Für den Thunfisch:

200 g Thunfischfilet	1 Knoblauchzehe	1 reife Hass-Avocado
2 Lauchzwiebeln, weißer Teil	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 cm Ingwer
1 Limette	Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Rösti:

6 festk. Kartoffeln	2 TL gemahlener Kümmel	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill	2 Zweige glatte Petersilie
---------------	----------------------------

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer klein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit ausgepresstem Limettensaft, Olivenöl sowie Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Vorsichtig unterheben.

Knoblauch abziehen, hacken, Ingwer reiben und dazugeben.

Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Den Thunfisch noch einmal vorsichtig durchmengen.

Avocado schälen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und zum Tatar geben. Alles vorsichtig gut unterheben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und fein unterheben. In einen Servierring auf den Servierteller füllen.

Für den Rösti:

Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mit Salz, Pfeffer sowie gemahlenem Kümmel würzen.

Masse gut vermengen und in ca. drei Blätter Küchenpapier geben.

Flüssigkeit ausdrücken und wiederum in Küchenpapier geben. Erneut die Flüssigkeit ausdrücken.

Bratpfanne mit dem Butterschmalz auf ca. 4/5 Hitze erwärmen.

Röstmasse in das heiße Fett geben und beide Seiten ca. 15 Minuten insgesamt braten.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

Alfred Gabriel am 07. April 2021