

# Thunfisch-Tatar im Gurken-Mantel

## Für zwei Personen

150 g Thunfischfilet	1 Salatgurke	50 g Rote-Bete-Sprossen
2-3 frische Limettenblätter	50 ml Olivenöl	30 ml Sojasauce
1 TL Kardamomkörner	1 TL heller, dunkler Sesam	Salz, Pfeffer

Den Thunfisch waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Anschließend den Thunfisch kalt stellen. Olivenöl, Salz, Pfeffer, die Kardamomkörner und die Limettenblätter in einem Mörser zerstoßen. Mit dem restlichem Öl auffüllen und der Sojasauce abschmecken. Den Thunfisch mit der Marinade vermengen und durchziehen lassen. Die Salatgurke in sehr feine Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen Servierring geben und am Rand entlang andrücken. Anschließend mit dem Tatar auffüllen. Das Thunfisch-Tatar im Gurkenmantel auf Tellern anrichten, mit den Sprossen und dem Sesam dekorieren und servieren.

Benina Scherschel am 18. März 2014