

# Thunfisch-Tatar mit Avocado, Mango, Asia-Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für die Mayonnaise:**

1 Ei	20 ml weißen Balsamicoessig	1 Prise Senfpulver
150 ml Sojaöl	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

**Für das Tatar:**

200 g Thunfischfilet	10 ml Sojasauce	10 ml Teriyakisaucе
10 ml Hoisinsauce	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	Salz, Pfeffer

**Für den Sud:**

100 ml Sojasauce	100 ml Teriyakisaucе	5 ml weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

Kresse

**Für die Mayonnaise:**

Die Eier trennen und Eigelbe mit Essig, Salz, Zucker und Senfpulver in ein hohes Gefäß geben und Öl hineinlaufen lassen und mit einem Pürierstab zu einer Mayo hochziehen.

**Für das Tatar:**

Thunfisch in Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Thunfisch mit Salz, Pfeffer, Koriander, Sojasauce, Teriyakisaucе und Hoisinsauce marinieren.

**Für den Sud:**

Sojasauce, Teriyakisaucе und 50 ml Wasser mit Zucker und Balsamicoessig einmal kurz aufkochen lassen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Kresse garnieren.

Tatar auf Teller anrichten, Mango und Avocado abwechselnd darauf anrichten und mit Brotchips und Kresse dekoriert servieren.

Brian Kammerer am 09. August 2022