

Thunfisch Sashimi 'Italian Style'

Für 2 Personen:

2 Thunfisch-Filet à 100 g	2 kleine Tomaten	1/2 rote Zwiebel
1/2 grüne Peperoni	1 Zitrone	2 EL alter Balsamicoessig
3 EL Olivenöl	10 Blatt Basilikum	1 TL Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Einen Teller im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen erhitzen. Tomaten, Zwiebel und Peperoni in Scheiben schneiden.

Den Thunfisch salzen und pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und damit marinieren. Die Thunfisch Scheibe für ca. 10 Sekunden auf den heißen Teller legen und anschließend umdrehen.

Nacheinander Tomate, Zwiebel, Peperoni und Zitronenabrieb darauf anrichten, Zitronensaft und alten Balsamico darüber träufeln und Basilikum direkt darauf zupfen.

Steffen Henssler am 08. März 2021