

Thunfisch Sashimi

Für 2 Portionen

300 g Thunfisch (frisch)	1 TL helle Sesamkörner	1 Schale Shisokresse
Zitronensaft von 1 Zitrone	Balsamico	Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne erhitzen (ohne Olivenöl!). Die Sesamkörner darin anrösten und danach fein mörsern. Für die Vinaigrette die Sesamkörner mit Olivenöl und der Shisokresse in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Den beidseitig leicht angebratenen Thunfisch in Scheiben schneiden und die Vinaigrette dazu servieren.

Steffen Henssler am 09. 08. 2011