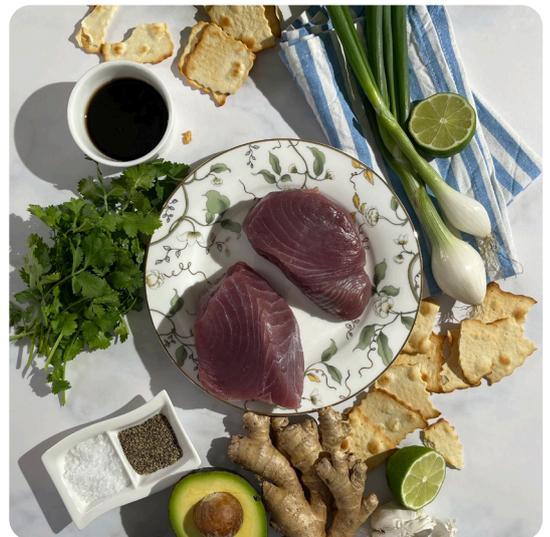


Lecker



ZWISCHENSCHRITTE



ZUBEREITUNG

Wurzeln der Frühlingszwiebeln abschneiden und den Rest schräg in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und mit der Feinreibe reiben. Korianderblätter vom Stiel zupfen und fein hacken. Limette abreiben, halbieren und auspressen. Ein wenig des gehackten Korianders und 1 TL Sesamsaat als Dekoration beiseitestellen, die Hälfte des Limettensaftes und -abrieb, Frühlingszwiebelscheiben, restlichen gehackten Koriander, weiße Sesamsaat, Ingwer, Chiliflocken, Ahornsirup sowie Salz und Pfeffer in eine Glasschüssel geben und vermengen. Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Thunfisch ebenfalls in 5 mm große Würfel schneiden und mit den Avocadowürfeln in die Glasschüssel geben und alles gut vermengen. Bei Verwendung einer Metallschüssel könnte es durch Kontakt zum Fisch oder Limettensaft zu Oxidation und damit zu geschmacklichen Beeinträchtigungen kommen. Das Thunfischtatar nun mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Limetten-Sesamsauce zubereiten. Dafür den Ingwer abschälen und auf der Feinreibe reiben. Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein reiben. Ingwer, Knoblauch, restlichen Limettensaft und alle weiteren Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren.

Zum Anrichten nun Tatar mithilfe eines Servierings platzieren (siehe Tipp), gehackten Koriander und Sesamsaat darüber streuen und Cracker dazulegen.

TIPP

Sollte kein Servierring zur Hand sein, kann eine Tasse zur Hilfe genutzt werden. Dafür die Tasse mit ein wenig Öl einfetten, Tatar hineinfüllen und die Tasse vorsichtig auf einen Teller stürzen.

ZUTATEN

- Für das Thunfischtatar:
- 300 g Thunfischfilet (Sushiqualität)
 - 1 Avocado
 - 1 Bio-Limette
 - 2 Frühlingszwiebeln
 - ½ Bund Koriander
 - 2 EL weiße Sesamsaat, geröstet
 - 1 EL schwarze Sesamsaat (optional als Dekoration)
 - 3 cm Ingwer, daumendick
 - ½ - 1 TL Chiliflocken
 - 1 TL Ahornsirup
 - ½ TL Salz
 - ½ TL schwarzer Pfeffer

Für die Sesamsauce:

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl, geröstet
- 1 EL Reisessig
- 1 EL Ahornsirup
- 2 cm Ingwer, daumendick
- 1 Knoblauchzehe

Außerdem:
100 g Cracker



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Glasschüssel, kleine Schüssel, Feinreibe, Servierring oder Tasse