

Tatar vom Thunfisch mit Römersalat-Vinaigrette

Für vier Personen

Für die Vinaigrette:

1 kleiner Römersalat	1 TL Ahornsirup	Saft von 1 Limette
1 TL Wasabi	100 ml Olivenöl	

Für das Tatar:

400 g Thunfisch	4 Stangen Staudensellerie	4 EL Schnittlauch
4 EL Olivenöl	Saft von 1 Limette	Meersalz, Pfeffer
1 reife Avocado	Blätter Zitronen-Verveine	

Für die Vinaigrette:

Den Römersalat putzen und waschen. Die Salatherzen für das Tatar aufbewahren. Die Salatblätter in der Küchenmaschine mit dem Ahornsirup, dem Saft der Limette, Wasabi und dem Olivenöl fein pürieren. Sollte die Masse etwas zu dick sein, einfach mit etwas Wasser verdünnen.

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch parieren und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und schälen, die Fäden abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Thunfischwürfel mit den Staudenselleriewürfeln und dem Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, etwas Limettensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Römersalatherzen in feine Streifen schneiden. Die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Die Salatstreifen und die Avocadowürfel mit Pfeffer, etwas Limettensaft

und Olivenöl separat abschmecken. Serviervorschlag:

Zum Anrichten das Tatar in tiefen Tellern in Ringen schichten. Zuerst die Römersalatstreifen hineingeben, danach das Tatar auffüllen und mit den Avocadowürfeln abschließen. Die Salatvinaigrette angießen und mit Blättern der Zitronen-Verveine ausgarnieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2014