

Thunfischtatar mit Vallendar Gourmet Spray Orange



Flascheninhalt: 0,1 Ltr.

Alkoholgehalt: 71% vol.

Zutaten für 2 Personen:

160 g frischer Thunfisch, Sushi-Qualität
15 g Pinienkerne, hellbraun geröstet, gehackt

Marinade

2 Limetten, halbiert
1 Prise Fleur de Sel
1 Prise Langer Pfeffer, im Mörser fein zerstoßen
1 Messerspitze Rohrzucker
1 Messerspitze Wasabipaste
2-3 Esslöffel mildes Olivenöl

Beilage

1 Hand voll Rucolablätter, gewaschen
Weißbrot oder Baguettescheiben getoastet

Zubereitung

Den Thunfisch in 0,5 cm große Würfel schneiden und die Pinienkerne dazugeben. Die halbierten Limetten ausdrücken und den Saft in einer Schüssel auffangen. Das Salz, den Zucker, den Pfeffer und die Wasabipaste mit einem kleinen Schneebesen mit dem frischen Limettensaft vermengen. Das Olivenöl ebenfalls dazugeben und alles verquirlen. Die Thunfischwürfel mit einem Drittel der Marinade vermengen.

Den Salat in die Marinade Schüssel geben und mischen.

Anrichten

Die Rucolablätter auf einem Teller anrichten und das Tatar in Nocken daneben setzen. Kurz vor dem Servieren das Tatar und den Salat Vallendar Gourmet Spray affinieren.

Tipp

Das Rezept eignet sich auch ideal für Canapes. Dazu das Tatar auf getoastete, ausgestochene Baguettescheiben anrichten und das Gourmet Spray direkt am Gast darauf sprühen.