

Tuna-Tatar mit geröstetem Sesam

Zutaten: (für 4 Personen)

Marinade

- 0.3 dl Mirin
- 0.3 dl Sake
- 6 g frischen Ingwer, fein gerieben
- 6 g Knoblauch, fein gehackt
- 1 dl japanische Soyasauce
- 30 g Zucker

Thunfisch

- 300 g Thunfisch, Sashimi-Qualität, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel, ganz fein geschnitten
- 1 EL japanische Soyasauce
- EL Sesamöl
- etwas Zitronensaft
- 4 EL Marinade
- 2 EL helle Sesamkörnern

Zubereitung:

Für die Marinade Mirin, Sake, Ingwer, Knoblauch, Soyasauce (1 dl) und den Zucker in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren.

Den klein gewürfelten Thunfisch mit der fein geschnittenen Frühlingszwiebel mischen. Dann Soyasauce (1 EL), Sesamöl, Zitronensaft und 4 EL der Marinade zugeben und gut vermischen.



Die Sesamkörner in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett behutsam rösten.

Den Thunfisch auf Tellern anrichten, geröstete Sesamkörner darüber geben.