

Thunfischtatar auf Guacamole

Zutaten für 4 Personen

Thunfischtatar

400	g	Thunfisch, Sushiqualität	In 2-3 mm grosse Würfel schneiden
2	EL	Olivenöl	
2	EL	Schalotten	
2	EL	Kapern	
1	EL	Dill	Schalotten, Kapern und Dill fein hacken
½	TL	Salz	
½		Limette	Saft auspressen, alle Zutaten zum Thunfisch geben und vorsichtig vermischen

Pfeffer a.d.M.

Koriander a.d.M. Abschmecken und kühl stellen

Guacamole

2-3		Avocados, reif	Avocados schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, so dass eine cremige Masse entsteht
1		Tomate	Kerne auslösen, mit der Schale in kleine Würfel schneiden
2-3	EL	Jalapeño-Chili (in Essig eingelegt)	Gut abspülen und fein schneiden
½		Zwiebel	Fein hacken
½		Limette	Saft auspressen, alle Zutaten unter Avocadomasse heben
		Salz	Würzen

Servieren

Mit einem Ring zuerst ¼ Guacamole und darüber ¼ Thunfisch-
tatar zu einem Türmchen zusammenfügen.

Zwiebelsprossen

Sesamsamen, schwarz Teller garnieren

Tipp

Anstelle von Thunfisch Rauchlachs verwenden

Einen Spritzer Tabasco an Guacamole geben

