



KUCHLER



Sashimi Tuna

Zubereitungszeit Personen

45 min

4

ZUTATEN

500gr. Tuna frisch
50gr. Sesamöl
50gr. Soja süss
50gr. Soja salzig
100gr. Olivenöl
50gr. Essig
1Tube Wasabi
50gr. Limetten -
Saft
10gr. Himbeer - Essig
1/2Stk. Gurke
1/2Stk. Ingwer
20gr. Bratensaucenpulver
1/4 Stk. Meerrettich

Salz
Pfeffer
Koriander

ZUBEREITUNG

Wasabi-Vinaigrette:

Bratensaucen- Pulver mit Limettensaft aufkochen. Danach mit Sojasaucen, Wasabi, Essig, Salz und Pfeffer aufmischen. Mit den beiden Ölen (Olive und Sesam) im Faden emulgieren.

Die Gurke und Ingwer in feine Würfel schneiden und mit etwas Koriander vermengen.

Sashimi:

Den Tuna in gleichmässig grosse Stücke schneiden und auf den Teller geben. Mit Fleur de sel, Pfeffer, Meerrettich, Limettenabrieb und geröstetem Sesam würzen.

Die Garnitur (Gurke, Ingwer, Koriander) auf den Tuna geben und mit der Vinaigrette das ganze übergiessen.
ACHTUNG nicht zu viel von der Sauce ansonsten schmeckt man vom Tuna nicht mehr viel.

En Guete