



Lachs- und Thunfisch-Tatar mit Avocado und Papaya-Relish

Zutaten für 2 Personen

Tatar

- » 150 g Lachsfilet *Sushi-Qualität*
- » 150 g Thunfischfilet *Sushi-Qualität*
- » 1 TL geriebener Ingwer
- » 2 EL Sojasauce
- » 1 TL Sesamöl
- » 1 TL Limettensaft

Avocadocreme

- » 1 Avocado
- » 1 EL Limettensaft
- » Salz
- » Pfeffer

Papaya-Relish

- » 200 g Papaya
- » 1 Chili
- » 1 EL rote Zwiebel
- » 1 EL Limettensaft
- » 1 TL Honig
- » Salz

Zubereitung

Vorbereitung

1. Papaya würfeln.

2. Chili und rote Zwiebel fein hacken.

3. Chili, Zwiebel, Limettensaft und Honig mit der Papaya vermengen.

4. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslöffeln.

5. Avocado mit Limettensaft zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Lachs und Thunfisch in feine Würfel schneiden.

Zubereitung

1. Ingwer, Sojasauce, Sesamöl und Limettensaft mit dem Fisch vermengen.

2. In einem Servierring schichtest du zuerst die Avocadocreme, dann das Tatar und abschließend das Papaya-Relish.

3. Mit Sesam, Kresse und Limettenabrieb garnieren.