



Thunfischtatar mit MOJO verde

Tatar:

600 g Thunfisch (Sushi Qualität)
2 Bund Petersilie
1-2 EL Kapern
1 rote Zwiebel
2-3 Zitronen oder Limonen
1 TL mittelscharfer Senf
3 EL Olivenöl
Zucker, Salz und Pfeffer

Mojo Verde:

1 Bund Koriander
(eher weniger, sonst schmeckt die Sauce sehr seifig!)
1 große grüne Paprika
1-2 kleinegrüne Chilischoten
1 Stange Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
1 Limette
3-4 EL Olivenöl
Salz und Zucker
Friseesalat als Garnitur

Zubereitung Tatar:

Den Thunfisch eventuell leicht anfrieren.

Petersilie kalt abspülen, trocken schütteln und mit den Kapern fein hacken. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel vermischen. Die Zitronen auspressen und den Saft mit dem Senf verrühren und das Olivenöl dazugeben. Die Marinade mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Thunfisch sehr klein würfeln. Unmittelbar von dem Anrichten den Thunfisch mit der Marinade vermengen und im Ring anrichten.

Zubereitung Mojo Verde:

Gemüse und Koriander kalt abspülen und trockentupfen. Knoblauch schälen.

Paprika und Chili entkernen. Die Limette großzügig schälen. Das Fruchtfleisch und alle anderen Zutaten grob zerschneiden und mit dem Olivenöl in den Mixer geben und pürieren.

Mit Salz und Zucker abschmecken.

Rezept: Tim Mälzer/VOX

Wer - wie ich - keinen Koriander mag, kann stattdessen auch andere leckere Kräuter nehmen, z.B. Petersilie. Ansonsten: schmeckt prima und ist geeignet, Gäste zu beeindrucken.