

Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Thymian - Vinaigrette

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, „trendig“, sommerlich, pikant, lecker

Zutaten

- Für das Thunfischtatar:
- 200 g Thunfisch, p. P. 50 g, Sushi Qualität
- Abrieb 1/2 Bio - Limette
- 1 fein geschnittene Schalotte
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 Tl frischer, gehackter Kerbel
- Etwas frische Kresse
- 2 El gutes Olivenöl
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Thunfisch - Carpaccio:
- 200 g Thunfisch, Sushi Qualität, p. P. 50 g, Sushi Qualität dünn aufgeschnitten
- Thymian-Vinaigrette:
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 El Honig
- ½ El scharfer Senf
- 3 Zweige frischer Thymian
- 3 El weißer Balsamico
- 4 El Olivenöl
- 1 El Soja Soße
- Saft ½ Limette
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Thymian-Vinaigrette:

Schritt3

Den Honig erhitzen und die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazu geben, kurz glacieren. Dann folgen die Thymianzweige. Mit dem Balsamico ablöschen, etwa 10 min. ausziehen - aromatisieren lassen.

Schritt4

Den Thymian wieder entfernen und den Senf und die Sojasoße verrühren. Nunmehr alles mit dem Öl aufziehen, bis eine sämige Konsistenz entstanden ist; abkühlen lassen.

Schritt5

Das Thunfischtatar:

Schritt6

Das Thunfischfilet mit einem scharfen Messer in feine 2 - 3 mm große Würfelchen schneiden.

Schritt7

Den Saft ½ Limette, den Abrieb, die gehackten Kräuter und das Olivenöl dazu geben; mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Einen gekühlten Vorspeisenteller zunächst mittels eines Küchenpinsels mit der Vinaigrette einstreichen, etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt10

Die hauchdünnen Thunfischscheiben gleichmäßig darauf anrichten, ebenfalls mit der Vinaigrette betupfen.

Schritt11

In die Tellermitte etwas frische Kresse geben und das Thunfischtatar darüber anrichten. (Ev. in einem kleinen Ring)

Schritt12

Mit etwas dünnem, geröstetem Knoblauchbrot zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, chic, edel, fisch, frisch, herzhaft, simpel, trendig, vorsepeise, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-und-tatar-vom-thunfisch-mit-thymian-vinaigrette/>