

Thunfisch Sashimi Carpaccio



- **Küche:**Japanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Japanisch, gesund, einfach und schnell gemacht, köstlich

Zutaten

- 400 g taufrischer Thunfisch, Sushi - Qualität, in dünnen Scheiben
- Für den Wakame - Algensalat:
 - 500 g essbare Wakame Algen / Queller aus dem qualifizierten Fischhandel, z. B. Gosch
 - 30 g Sesamseed, geröstet
- Für den Dressing:
 - 1 Tl Rosmarin, gehackt
 - Saft 1 Bio Limette, etwas Abrieb
 - 3 El Sojasauce
 - 1 El heller Balsamico
 - 2 El Erdnussöl
 - Pfeffer oder gemahlener Chili nach Geschmack, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Algen verlesen und ca. 1 min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf ein Küchensieb schütten, damit sie etwas von ihrem Salz verlieren und auskühlen lassen.

Schritt2

Die Dressing - Zutaten mit dem gehackten Rosmarin verrühren

Schritt3

Die Algen pfeffern, die geröstete Sesamsaat unterheben, mit ca. 2 El von dem Dressing marinieren, anmachen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Den restlichen Dressing auf einen flachen Teller geben, die Thunfischscheiben darin von beiden Seiten wenden, marinieren und gleichmäßig, staffelförmig mit dem Algensalat anrichten.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, gesund, köstlich, thunfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-sashimi-carpaccio/>