



Thunfisch - Sashimi

- **Portionen:** 5-6
- **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' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Als Vorspeisensalat, Cocktail oder Löffel - Fingerfood

Zutaten

- 500 g taufrische Thunfisch in Sushi Qualität
- 2 kleine, reife, aber noch feste Avocados
- 25 g Sesamsaat, geröstet
- 1 Tl Sesamöl
- 1 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Tl frischer, geriebener Ingwer
- 1 Tl Wasabi aus dem Asia Laden
- 1 Tl Zitronensaft
- 3 El Soja Sauce
- 1 El gute Mayonnaise
- 1 El Creme fraiche
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Sesam zunächst in einer kleinen Stiepfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Schritt2

Den Thunfisch unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden, ebenfalls das Fruchtfleisch der Avocados. Die Chiliwürfelchen, gerösteten Sesam und Ingwer dazu geben, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft würzen.

Schritt3

Die Mayonnaise mit Creme fraiche, der Soja Sauce, etwas Sesamöl, Wasabi und dem Schnittlauch

verrühren; alles vorsichtig verrühren / unterheben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

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