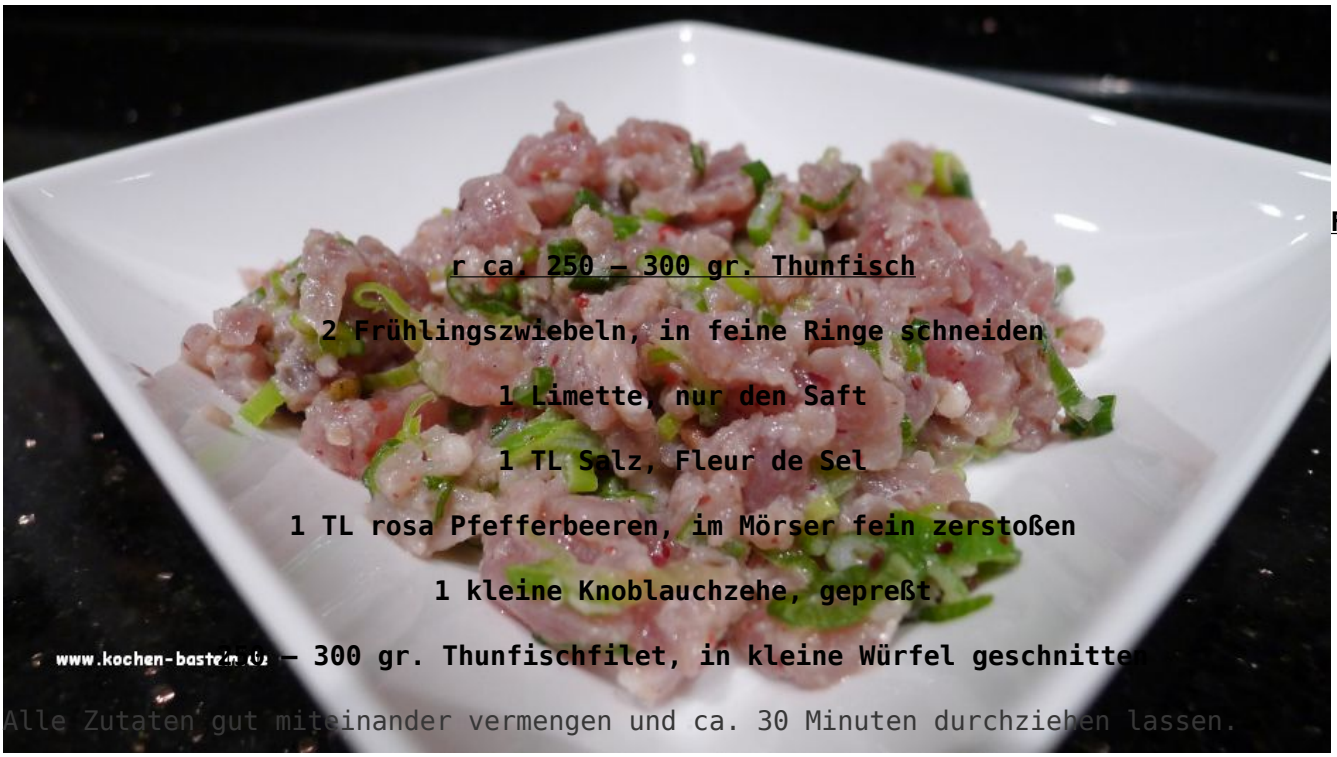
Thunfischtatar

Wenn ich Sushi zubereite, kaufe ich direkt ein sehr großes Stück Thunfischfilet.

Davon werden Thunfischsteaks abgeschnitten und eingefroren, die Streifen für die Sushirollen zubereitet und der verbleibende Rest zu Thunfischtatar verarbeitet.

Dieses Tatar nehme ich auch zum Befüllen von Sushirollen.

Es schmeckt aber auch sehr gut zu einer gerösteten Scheibe Weißbrot.



Für ca. 250 – 300 gr. Thunfisch

2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe schneiden

1 Limette, nur den Saft

1 TL Salz, Fleur de Sel

1 TL rosa Pfefferbeeren, im Mörser fein zerstoßen

1 kleine Knoblauchzehe, gepreßt

– 300 gr. Thunfischfilet, in kleine Würfel geschnitte

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.