

Thunfischtatar auf Guacamole

Zutaten für 4 Personen

Thunfischtatar

400	g	Thunfisch, Sushiqualität	In 2-3 mm grosse Würfel schneiden.
2	EL	Olivenöl	
2	EL	Schalotten	
2	EL	Kapern	
1	EL	Dill	Schalotten, Kapern und Dill fein hacken.
½	TL	Salz	
½		Limette	Saft auspressen, alle Zutaten zum Thunfisch geben und vorsichtig vermischen.
		Pfeffer a.d.M.	
		Koriander a.d.M.	Abschmecken und kühl stellen.

Guacamole

2-3		Avocados, reif	Avocados schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, so dass eine cremige Masse entsteht.
1		Tomate	Kerne auslösen, mit der Schale in kleine Würfel schneiden.
2-3	EL	Jalapeño-Chili (in Essig eingelegt)	Gut abspülen und fein schneiden.
½		Zwiebel	Fein hacken.
½		Limette	Saft auspressen, alle Zutaten unter Avocadomasse heben.
		Salz	Würzen

Servieren

			Mit einem Ring zuerst ¼ Guacamole und darüber ¼ Thunfischtatar zu einem Türmchen zusammenfügen.
		Zwiebelsprossen	
		Sesamsamen, schwarz	Teller garnieren.

Tipp

			Anstelle von Thunfisch Rauchlachs verwenden.
			Einen Spritzer Tabasco an Guacamole geben.

