

# Thunfischtatar

Das frische Thunfischtatar ist würzig abgeschmeckt und schmeckt ausgezeichnet als edles Vorspeisenrezept für Gäste.

🕒 15 Minuten 🍳 **Thon - Thunfisch Rezepte**

## ☰ Zutaten für 6 Portionen

3	Stk	Avocado
3	Stk	Limette
6	EL	Olivenöl
3	Prise	Pfeffer
3	zw	Rosmarin
3	Prise	Salz
12	EL	Sojasauce
810	g	Thunfischfilet



## 🍳 Zubereitung

- 1 Zuerst den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, vom Zweig streifen und fein hacken. Dann die Limette heiss waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Danach die Limette halbieren und 3 EL Saft davon auspressen.
- 2 Nun für die Sauce die Sojasauce mit dem Rosmarin, Limettensaft, Limettenschale, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem Schälchen verquirlen.
- 3 Dann das frische Thunfischfilet klein würfeln. Die Avocado halbieren, den Stein entsteinen und das Fruchtfleisch genauso würfeln. Beides umgehend mit der Sauce in einer grossen Schüssel vorsichtig miteinander vermischen.
- 4 Das fertige Thunfischtatar sofort anrichten und servieren.