



ROHER THUNFISCH MIT SPRITZIGEM ERDBEER-THYMIAN-DRESSING

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 25 minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 3 Erdbeeren
- 15ml Weißweinessig
- 400g geputztes Thunfischfilet, Sushi-Qualität
- 1 Thymianzweig
- Salz, zum Abschmecken
- Natives Olivenöl extra, nach Belieben

Diese würzige Vorspeise erhält ihren delikaten und anregenden Geschmack durch die Kombination von Erdbeeren und dem intensiven Aroma von frischem Thymian

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **25 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Für die pikante Sauce: 2 in Scheiben geschnittene Erdbeeren in Weißweinessig einlegen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Thunfisch in sehr dünne Scheiben schneiden, wie ein italienisches Carpaccio.

Wenn die 15 Minuten verstrichen sind, die Thunfischscheiben auf einer Servierplatte anrichten und mit den pikanten Erdbeeren, etwas Salz, dem nativem Olivenöl extra und den Thymianblättern garnieren, alles mit der restlichen gewürfelten Erdbeere verzieren. Guten Appetit!

