



ROTES THUNFISCH-TATAR MIT SCHNITTLAUCH, LIMETTE, ENDIVIENSALAT, OLIVEN, KAPERN UND FRÜHLINGSZWIEBEL-CREME

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 1 Stunde und 45 Minuten **Difficoltà:** medio 🟡

Ingredienti per 4

Für den Thunfisch-Tartar:

- 480 g rotes Thunfischfilet
- feingeschnittener Schnittlauch, nach Geschmack
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- Salz, zum Abschmecken
- weißer Pfeffer, je nach Bedarf

Für den Endiviensalat mit Oliven und Kapern:

- 50 ml natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote, gehackt
- 300 g Endiviensalat
- 5 Sardellenfilets
- 20 g entsalzte Kapern (zum Entsalzen: in Salz eingelegte Kapern in eine kleine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und ca. 10 Minuten entsalzen lassen; bei Verwendung von Kapern in Salzlake in einer Flasche einfach abspülen)
- 100 g entsteinte schwarze Oliven

Für die Frühlingszwiebel-Creme:

- 1 kg Frühlingszwiebeln, in feine Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, leicht zerdrückt

- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Glas trockener Weißwein
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Zum Garnieren:

- 10 g gehackte Pistazien

Thunfisch-Tatar ist ein Gericht für Feinschmecker, aber dennoch leicht zuzubereiten.

Diese Art es zuzubereiten hat durch seine Aromen zudem etwas Mediterranes: Oliven, Kapern, ein wenig Knoblauch.... Lassen Sie es sich schmecken!

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **1 Stunde und 45 Minuten**

Portionen: **4/6**

Zubereitung

Für das Tatar das Thunfischfilet in ca. 1 cm große Würfel schneiden und diese leicht abklopfen; mit Salz, Pfeffer, nativem Olivenöl extra und Schnittlauch würzen.

Den geputzten Endiviensalat in einer Pfanne in nativem Olivenöl extra mit Knoblauch, Chilischote und Sardellen anbraten; bei schwacher Hitze anschwitzen lassen und dann die Kapern und Oliven hinzugeben.

Die Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und ca. 1 Stunde lang in kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit Knoblauch in nativem Olivenöl extra anbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles zu einer glatten Creme pürieren.

Die Frühlingszwiebelcreme auf einem Teller verteilen, das Tatar in der Mitte platzieren und den Endivien auf dem Thunfisch verteilen.

Abschließend mit den gehackten Pistazien garnieren. Guten Appetit!

