






Thunfischtatar mit Kaviartopping

 Leicht  30 min  2 Personen

Zutaten

- 200 g Thunfischfilet in Sushi-Qualität, bereits aufgetaut
Art.-Nr. 85044 auf www.deutschesee.de/shop
- 1/2 Schnittlauch
- 1 Bio-Zitrone
- Meersalz
- Tabasco
- 2 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Toastbrot
- 3 EL Butter
- 2 EL Crème Fraîche
- 50 g Caviar Osietra
Art.-Nr. 29624 auf www.deutschesee.de/shop
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Thunfischfilet in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden und ein paar Schnittlauchspitzen zum Garnieren übriglassen. Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Thunfischwürfel mit Salz, Tabasco, Schnittlauchröllchen und der Zitronenschale abschmecken. Olivenöl unterrühren und kaltstellen.

Schritt 02

Mit einem runden Ausstecher 12 Croûtons (5 cm Durchmesser) aus den Toastscheiben ausstechen. Croûtons in der Butter goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt 03

Mit Hilfe des Ausstechers, das Thunfischtatar auf die Croustons platzieren. Den Kaviar darauf verteilen und mit Crème Fraîche und Schnittlauchspitzen abschließen. Türmchen auf eine Platte mit Serviette setzen und mit Pfeffer bestreuen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür