

# Thunfisch-Avocado-Tatar

---

Thunfisch-Avocado-Tatar

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [18.03.2015](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Für 4 Personen:

Zutaten:

800 g Thunfisch  
1 Pack Peterli(ca. 10"Büschli")  
1 Pack Schnittlauch (ca. 30 Stengel)  
2.5 cm Ingwer  
0.75 Stück Limettenzesten  
1 Stück Saft von Limette  
8 TL Kapern  
8 EL Olivenöl  
6 EL Wermuth weiss  
abschmecken Pfeffer  
abschmecken Salz  
3 Stück Avocado  
3 Stück Tomaten  
2 Stück Frühlingszwiebeln  
2 Stück Paprikaschoten  
6 EL Olivenöl  
abschmecken Pfeffer  
abschmecken Salz  
1 Pack Rucolasalat  
1 Flasche Balsamico Crème

Zubereitung:

Thunfisch vorsichtig in kleine Würfel (3-4 mm) schneiden. Peterli, Schnittlauch, Ingwer, Limettenzesten und Kapern ebenfalls klein zerhacken. Thunfisch, Peterli, Schnittlauch, Ingwer, Limettenzesten und Kapern zusammenmengen, Olivenöl, Wermuth dazugeben und vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Avocado und Tomaten in kleine Würfel (3-4 mm) schneiden. Frühlingszwiebeln und Paprikaschoten fein zerschneiden. Alles zusammengeben, Olivenöl dazu giessen und vorsichtig vermengen.  
Ca. 1 EL Thunfischtatar, anschliessend 1 EL Avocadotatar und wieder 1 EL Thunfischtatar in Form (so dass sie voll ist) auf einer Seite des Teller geben, vorsichtig abziehen. Mit Limettenschnitt verzieren. Auf der anderen Seite des Tellers mit Rucolasalat (etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer) garnieren und mit Balsamico Crème verzieren.