



Thunfisch-Tartar

Rezept von **Franz Faeh**
Hotel Le Vieux Manoir, Murten



Kikkoman Spezialsauce

- 5 dl Kikkoman Sojasauce
- 2 dl Aceto Balsamico
- 1 dl Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 dl frischer Zitronensaft

Thunfisch-Tartar

- 400 g frischer roter Thunfisch, pariert
- 200 g Chinakohl
- 50 g Sakura Mix
- 10 g Koriander
- 3 TL Kikkoman Spezialsauce
- 2 TL Sesamöl
- 1 TL Limettensaft
- Salz, Pfeffer

Zubereitung Spezialsauce Alle Zutaten solange verrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat.

Zubereitung Tartar Die Hälfte des Thunfisches mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem gehackten Koriander, Kikkoman Spezialsauce, Limettensaft, Sesamöl, Salz und Pfeffer vermischen und abschmecken nach eigenem Geschmack. Chinakohl in Julienne schneiden und in heissem Sesamöl dünsten, dann mit 3 TL Kikkoman Spezialsauce ablöschen. In der Tellermitte anrichten, den Rest des Thunfisches in sehr feine Scheiben schneiden und gleichmässig auf den Kohl legen. Mit wenig Sesamöl bestreichen.

Anrichten Am Schluss das Tartar und Sakura Mix anrichten. Ausgarnieren wie man gerne möchte.

Zutaten für 4 Personen