

Thunfisch Tartar

Zutaten für 12 Personen:

2 kg frischer Thunfisch
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 rote Peperoni
100 g schwarze Oliven
1 Chilischote (Kerne entfernen)
3,5 dl kaltgepresstes Olivenöl
1.5 dl frischer Limettensaft
4 cl Weisswein
etwas Cognac oder Brandy
1 EL Senf
etwas frischer Basilikum
Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Den Thunfisch waschen und trockentupfen.

Eventuell den Tran wegschneiden.

Das Fischstück in ca. 1cm dünne Streifen schneiden und diese grob hacken.

Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Basilikum, die Peperoni, die Chilischote und die Oliven fein hacken.

Den Senf mit dem Limettensaft gut verrühren.

Das Olivenöl langsam mit dem Schwingbesen einmontieren und abschmecken.

Alles vorsichtig mischen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Auf einem Teller schön anrichten und mit Garnituren wie Salatblätter, Zwiebelringe, Oliven, Kapern, Limettenscheiben usw. umlegen.

Warmes Toastbrot oder Baguette dazu servieren.