

THUNFISCH-SHUFFLE: TATAKI VOM THUNFISCH MIT TIGER-TOMATEN UND ALGEN-KRÄUTER-SAUCE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Algen- und grüne Kräutersauce 1000g

ZUTATEN

10



- 250 g frischer Thunfisch
- 6 grüne Tiger-Tomaten
- 10 Safran-Krupuk
- 300 g Algen-Kräuter-Sauce
- 10 Kapernbeeren
- 50 g Senfkaviar
- 10 Zalotti-Blüten
- Kresse

ZUBEREITUNG

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thunfisch in 10 gleich große Würfel schneiden und nebeneinander legen. Den Thunfisch sehr kurz über offener Flamme grillen. Die Tomaten in die Gläser geben und die Krabbencracker darauf legen. Die Thunfischwürfel auf den Krabbencrackern anrichten und mit der Sauce aus Seetang und grünen Kräutern garnieren. Mit Kapernbeeren, Senfkaviar, Zalotti-Blüten und für einen Farbtupfer mit einem Zweig grüner Kresse garnieren.