



## Thunfisch-Tatar auf Meeresspargel

### Zutaten für 1-2 Personen:

180 g Thunfisch (Sushi Qualität Metro)

2 TL Kapern

½ kleine rote Zwiebel

Saft und Schale einer Bio-Zitrone

2 EL Olivenöl

½ TL Tabasco

Chiliflocken

Pfeffer, Salz

### Meeresspargel:

150g Salicorn (Metro)

1 ½ EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

½ TL Honig

Pfeffer, Salz



### Zubereitung:

Thunfisch in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken. Thunfisch mit Zwiebel, Kapern, Saft und Schale einer Zitrone, Olivenöl und Tabasco vermengen und mit Pfeffer, Salz und Chiliflocken abschmecken.

Thunfischtatar in Dessertringe bzw. Speiseringe füllen und kurz kalt stellen.

Salicorn 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.

Oliveöl, Zitronensaft und Honig verrühren und mit dem Salicorn vermengen.

Salicorn auf 2 Tellern anrichten und das Thunfischtatar daraufgeben, indem man es vorsichtig aus dem Dessertring löst.

© Flavoured with Love ([www.flavouredwithlove.com](http://www.flavouredwithlove.com))