

## Asia-Carpaccio

Das Rezept für die delikate Vorspeise in einer asiatischen Variante: Edles Asia-Carpaccio mit Sesamsamen und Sojasprossen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

450 g	<a href="#">Thunfisch</a> (Filet)
90 g	Jungzwiebel
2 EL	Apfelessig
3 EL	Sesamöl
1 EL	Sojasauce
2 EL	Sesam
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Sojasprossen (zum Garnieren)
	Öl (für die Folie)

## Zubereitung

1. Für das feine Asia-Carpaccio als erstes die Marinade zubereiten: Sojasauce, Sesamöl, Essig, Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren. Zwei Klarsichtfolien mit Öl bestreichen. Jungzwiebeln putzen, waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.
2. Das Thunfischfilet in sehr feine Scheiben schneiden. Die Scheiben einzeln zwischen die Klarsichtfolien legen und vorsichtig noch flacher klopfen. Etwas Marinade dekorativ auf Tellern anrichten und die Filetscheiben darauf platzieren. Die verbliebene Marinade über die Filets träufeln.
3. Eine (beschichtete) Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. Die Sesamsamen darin rösten und

dann über die Teller streuen. Zuletzt mit Jungzwiebeln und Sojasprossen dekorieren.

## **Tipp**

Zum Asia-Carpaccio reicht man frisches Weißbrot.