

# Tatar vom Thunfisch

Ein Rezept für Feinschmecker: Dieser Tatar vom Thunfisch verwöhnt den Gaumen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 520 g    | <a href="#">Thunfisch</a> |
| 1 EL     | Jungzwiebel               |
| 1 EL     | Schnittlauch              |
| 1 Stk.   | Zitrone                   |
| 1 EL     | <a href="#">Kapern</a>    |
| 1 Schuss | Olivenöl                  |
| 1 Prise  | Salz                      |
| 1 Prise  | Pfeffer                   |

## Zubereitung

1. Für den Tatar vom Thunfisch die Jungzwiebel sehr fein hacken und den Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Thunfisch klein würfeln und mit Zwiebeln und Schnittlauch vermengen.

2. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und mit der Thunfischmasse vermischen. Einige Minuten an einem kühlen Ort ziehen lassen. Mit Hilfe von Servierringen auf Tellern anrichten.

## **Tipp**

Für den Tatar vom Thunfisch auf beste Qualität des Thunfischs und des Olivenöls achten. Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot.