

Sonstiges

Thuna Tatar Sushi mit Wakame & Limette

Zutaten:

200 g Thunfischfilet Sashimi Qualität

100 g Wakame-Algen

50 ml Sojasauce

50 ml Sweet-Chili-Sauce

1 St. Limette

Sushireis, gekocht

2 St. Noriblätter

Zubereitung:

Thunfischfilet in sehr feine Würfel schneiden. Wakame grob schneiden. Thunfisch mit Wakame, etwas Chilisauce, Limettenabrieb und etwas Saft, Salz, Sojasauce und etwas Öl Vermischen. Halbiertes Noriblatt auf einer Bambusmatte mit Reis belegen. Nun die Füllung darauf geben und so einrollen, das sich die Füllung in der Mitte befindet. In ca.2 cm dicke Stücke schneiden und servieren.