

Tici Kaspar

TUNA-AVOCADO-MANGO TARTARE MIT INGWER UND CHILI

Zutaten für 6-8 Personen als Fingerfood:

- 300 g Thunfisch
- 1 reife Mango
- 1 reife Avocado
- 1 Messerspitze Ingwer (gerieben)
- 1 kleine, rote Chili (fein gehackt)
- 1-2 EL Schnittlauch
- 1-2 Stk. Limetten und Limettensaft
- 2 Stk. Schalotten
- 1 Knoblauchzehe (in feinste Würfel geschnitten)
- 3-4 EL bestes Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Die klein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch in ein feines Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen und abtropfen lassen.
- Thunfisch, Avocado und Mango in kleine Würfel schneiden und vermengen.
- Das Tartare mit den Schalotten, Knoblauch, Schnittlauch, Chili, Ingwer, Salz, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl gut abschmecken.
- Das Tartare auf knusprig gebratenen Brotscheiben servieren.