

WEIN MIT FREUNDEN REZEPT TIPP



Aus Folge #42 RJGIALLA IM FULL HOUSE

Thunfisch Tatar auf Avodaco von Giuseppe Digregorio
vom **L'Incontro** in Rosenheim

Zutaten

200 g frischer Sashimi-Thunfisch, in kleine Würfel geschnitten
2 reife Avocados
1 EL Extra Natives Olivenöl
1 frische Limette
1 TL frischer Ingwer, fein gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Misticanza (schöne Schnittsalatblätter)

Zubereitung

Beginnen Sie damit, den Thunfisch in kleine, gleichmäßige Würfel zu schneiden und in eine Schüssel zu geben. Einen EL Extra Natives Olivenöl und den frischen Ingwer in einer kleinen Schüssel gut vermengen und den Thunfisch damit marinieren. Lassen Sie ihn dann für etwa 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Während der Thunfisch im Kühlschrank ruht, schneiden Sie die Avocados in kleine Würfel. Achten Sie darauf, sie vorsichtig aus der Schale zu lösen, damit sie ihre Form behalten. Sobald sie die Avocado-Würfel fertiggeschnitten haben, richten Sie diese auf zwei Tellern an. Falls vorhanden in zwei runde Ausstechformen, somit bringen Sie das Tatar „in Form“.

Im Anschluss nehmen Sie den bereits gehackten Thunfisch und richten diesen auf der Avocado an. Achten Sie darauf, die Avocado und den Thunfisch nicht zu stark zu drücken.



SENTI VINI

Natürlich müssen die Thunfisch- und Avocadowürfel vor dem Anrichten abgeschmeckt werden. Bei Bedarf nachwürzen mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zum Schluss reiben Sie frische Limettenzeste auf das Tatar. Das verleiht dem Gericht eine herrliche Zitrusnote. Wenn gewünscht, garnieren Sie das Thunfischtatar auf Avocado „Misticanza“ (schöne Schnittsalatblätter), hausgemachter Avocadocreme und wenig mariniertem Ingwer.

Buon Appetito!

Antonia's Weinempfehlung:
La Tunella Rjgialla Ribolla Gialla DOP 2022

