

Thunfisch-Carpaccio mit Asiadressing - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Ein leichtes Dinner zu dem du nicht 'Nein' sagen kannst: Leckeres Thunfisch-Carpaccio mit asiatischem Dressing! Der frische Fisch wird hauchdünn geschnitten und in eine geschmackvolle Kombination an Gewürzen gekleidet.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 250 g Thunfischfilet Sesam
- 1 Stück weißer Rettich, 10 cm lang
- 6 Stängel frischer Koriander
- 1 EL eingelegter Ingwer
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL japanischer Reisessig
- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 EL geröstetes Sesamöl

Zubereitung

Schritt 1

Den Thunfisch mit einem sehr scharfen Messer in so feine Scheiben wie möglich schneiden. Die Thunfischscheiben dekorativ auf vier Tellern anrichten.

Schritt 2

Den Rettich schälen, waschen und quer halbieren, sodass es zwei 5 cm lange Stücke ergibt. Die Stücke längs in dünne Scheiben, dann die Scheiben in streichholzfeine Stifte schneiden und über den Thunfisch streuen.

Schritt 3

Die Blätter vom Koriander abzupfen und beiseitelegen. Die Korianderstiele fein hacken. Den Ingwer ebenfalls fein hacken. Sojasauce, Essig, Limettensaft und Sesamöl in einer Schale verrühren. Gehackten Ingwer und Korianderstängel einrühren. Das Asiadressing über den Thunfisch träufeln. Das Thunfisch-Carpaccio mit den Korianderblättern garnieren und servieren.

Tipp

Am einfachsten lässt sich ein Carpaccio auf der Aufschnittmaschine schneiden, wenn der Fisch noch leicht gefroren ist.

Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes
Probier-Set 5 Sorten
tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen
in erlesenen Kräutern,
schonend gegart,
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive
Schlemmer Auswahl, 5
Sorten tiefgefroren Inhalt
1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHEREI
Thunfischfilet ka
geräuchert gescl
Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

[Alle entdecken](#)

Hervorragend