

Thunfischtartare mit Avocado und Fenchel

Vorspeise

Fingerfood

Fischgerichte

Low Carb

Salate

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Avocado schälen und halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Öl, etwas Salz, Zitronensaft und reichlich Pfeffer marinieren. Den Fenchel schälen und in kleine Stücke schneiden, zur Avocado geben. Thunfisch abtropfen und in mund- gerechte Stücke teilen und zusammen mit Avocado und Fenchel mischen.

Das Tatar auf vier Tellern anrichten, ggf. mit einer Metallscheibe oder mit einem runden Ausstecher formen, mit einigen Salatblättern garnieren und sofort genießen.



ZUTATEN

2x Rio Mare Thunfisch in Olivenöl à 160 g

1 Avocado

1 Fenchel

Saft einer ½ Zitrone

20 g natives Olivenöl extra

Salz, Pfeffer

ein paar gemischte Salatblätter