

Thun an köstlicher Sojasauce

Kalte Küche

dg: sg

Das Rezept schuf ein grosser Weinkenner und leidenschaftlicher Hobby-Koch.

Hier seine erfrischende, schnell bereitete Vorspeise.

4 Personen

300 g Thunfisch, sehr frisch

2 TL Sojasauce

2 TL Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“

2 bis 3 g Meerrettich, oder nach Geschmack

4 Salatblätter, gross

Den Fisch in kleine Würfel schneiden.

Die Sojasauce und den TRADIZIONALE gut vermischen, nach Geschmack feingeraffelten Meerrettich zufügen. 10 Minuten ziehen lassen.

Den rohen Fisch auf die Salatblätter fügen und diese auf vier Teller geben. Die Sauce separat servieren.

Die Gäste können die Fischwürfel in der Sauce tippen.

Weinempfehlung

Palliser Sauvignon blanc, New Zealand