

Rezept

Gurke mit Thunfisch und Wasabicreme

Ein Rezept von Gurke mit Thunfisch und Wasabicreme, am 26.04.2024

Zutaten

1 EL Sojasauce	2 EL Olivenöl
200 g frisches Thunfischfilet (in Sushi-Qualität; oder Lachsfilet)	1 Salatgurke
75 g Crème fraîche	1 TL Wasabipaste
Salz	1 Spritzer Limettensaft
je 1 EL weiße und schwarze Sesamsamen	Cayennepfeffer
	etwas Gartenkresse zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Sojasauce und Öl in einer Schüssel verrühren. Den Thunfisch in kleine Würfel schneiden und darin marinieren. Inzwischen die Gurke schälen, längs halbieren und die Hälften mit einem Teelöffel entkernen. Die Gurkenhälften schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Wasabipaste mit Crème fraîche und Limettensaft verrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thunfisch auf den Gurkenstücken verteilen, mit einem Teelöffel jeweils etwas Wasabicreme daraufgeben, mit den Sesamsamen bestreuen und mit Kresse garnieren.