

Rezept

Sashimi vom Thunfisch mit Ponzusauce

Ein Rezept von Sashimi vom Thunfisch mit Ponzusauce, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Thunfischfilet (ohne Haut)	1 Orange
1 Zitrone	3 EL Sojasauce
2 EL Mirin (roher Ersatz: 1 TL Agavendicksaft)	1/2 TL kalt gepresstes Sesamöl
2 EL Sesamsamen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Das Thunfischfilet waschen und gut trocken tupfen. Das Filet in möglichst feine Scheiben schneiden und nebeneinander in eine flache Form geben. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Den Saft der Orange und Zitrone auspressen. Zitrus säfte mit Sojasauce, Mirin, Sesamöl und -samen zu einer Sauce verrühren.

3. Anrichten: Die Thunfischscheiben auf vier asiatisch anmutenden Tellern oder Platten auslegen. Die Ponzusauce in kleine Schälchen füllen und zum Sashimi servieren, sodass sich jeder davon über den Fisch träufeln kann.