



Thunfischcarpaccio mit Shiitake Pilzen

Von Martina Willmann (Restaurant Willmannkochen)

Zutaten für vier Portionen:

400 g Thunfischfilet
1 nussgroßes Stück Ingwer
5 EL Sojasauce
5 EL Wasser
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Shiitake Pilze
1 Handvoll Sojasprossen
Koriander oder Kerbel zum Garnieren

- ❖ Den Thunfisch in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden (3-4 mm).
- ❖ Dressing: den Ingwer dünn schälen und mit einem feinen Reibeisen reiben. Den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden, nicht zerdrücken, da er sonst zu intensiv schmeckt. Sojasauce, Wasser, Ingwer, Olivenöl und Knoblauch vermischen.
- ❖ Die Pilze in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Pilze mit den Sojasprossen durchrösten. Anschließend mit Sojasauce ablöschen, bei Seite stellen, abkühlen lassen und abschmecken.
- ❖ Den Thunfisch kurz in die Marinade tunken und auf gekühlten Tellern anrichten. Mit den Sojasprossen und Shiitake Pilzen belegen, mit frischem Koriander oder Kerbel garnieren.
- ❖ **Tipps:** als Garnitur würde ich Sesamgebäck servieren. Blätterteig dünn ausrollen, mit versprudelm Ei bestreichen, in Streifen schneiden, mit Sesam und wenig Salz bestreuen und knusprig backen.