



## Tuna-Sashimi mit grünem Spargel

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

20 Portionen

---

2,5 kg	Thunfisch Loins in Sushi-Qualität	2 kg	grüner Spargel
1 kg	Gurke	je 1/8 L	Sesamöl und Sojasauce
3 EL	Reisessig		Wasabi
	Daikonkresse		Japanische Mayonnaise
	Salz und Pfeffer		

### Zubereitung

- 
1. Thunfisch Loins ausputzen und in dünne Scheiben schneiden.
  2. Den Spargel im unten Drittel schälen, in Stücke schneiden und kurz blanchieren. Spitzen anbraten.
  3. Die Gurke entkernen und in kleine Würfel schneiden.
  4. Sesamöl, Reisessig und Sojasauce zu einem Dressing mixen. Spargel und Gurke mit dem Dressing mischen und abschmecken.
  5. Mayonnaise und Wasabi zu einem Dip mischen und mit der Kresse und Spargelspitzen anrichten und dekorieren.

---

Tuna-Sashimi mit grünem Spargel

Stand 03.04.2024