



## So wird das Rezept „Tartar aus rotem Thunfisch, Mango und Avocado aus Mogán“ von Chefkoch Davidoff Lugo zubereitet

### **VORBEREITUNG**

#### **a) Zutaten (für 4 Personen)**

400 g Avocado (aus Mogán)  
400 g Roter Thunfisch (von der Küste von Mogán)  
400 g Mango (aus den Obstgärten von Mogán)  
100 g zarte Sprossen  
1 süßer Ajipfeffer aus Venezuela  
50 ml Sesamöl  
25 ml Soja  
25 ml Mirin (Reiswein)  
25 ml Yuzu-Saft (japanische Zitrusfrucht)  
4 Blatt Shiso  
2 g 7 Japanische Gewürze  
25 ml Mangoessig  
5 g Zitronensalz

### **ZUBEREITUNG**

#### **1. Schritt**

In einer Schüssel Sesamöl mit Sojasauce, Mirensauce und Yuzu-Saft mischen. Den Thunfisch in Würfel schneiden, in die Schüssel geben und 30 Minuten marinieren.

#### **2. Schritt**

Mango und Avocado in kleine Würfel schneiden.

Die Mangowürfel mit dem Mango-Essig und dem sehr fein geschnittenen Ajipfeffer vermischen. Die Avocadowürfel mit den japanischen Gewürzen und ein wenig Limettensaft vermischen.



### ***ANRICHTEN***

Auf dem Teller mit Hilfe einer Anrichteform drei Schichten übereinander legen, zunächst den Thunfisch, darüber die Mango und zuletzt die Avocado.

Mit Shisoblättern und zarten Sprossen garnieren. Mit der Thunfisch-Marinade, einer Prise Zitronensalz und Limettenschale würzen.