

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Flambierter Thunfischsalat



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochstipp](https://www.lifechannel.ch/kochstipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Thunfischfilet in 1,5 cm grosse Würfel schneiden
2. Koriander und Petersilie fein schneiden
3. Sojasauce, Teriyaki-Sauce, Honig, Olivenöl und Wasabi in einer Schüssel gut vermischen
4. Koriander und Petersilie begeben und vermischen
5. Vor dem Servieren die Thunfischwürfel und die Sesamsamen dazugeben, vermischen und kurz marinieren lassen
6. Auf 4 grossen Tellern anrichten und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren
7. Mit frischer Kresse ausgarnieren und servieren

Zutaten

300 g	Thunfischfilet in Sushi-Qualität
3 EL	Sojasauce
2 EL	Teriyaki-Sauce
1 EL	Honig
2 EL	Olivenöl
1 g	Wasabi
2 g	Koriander
2 g	Petersilie
15 g	Sesamsamen
50 g	Kresse
	Salz, Pfeffer