



Thunfischtatar mit gelben und roten Paprika

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

200 Gramm	Thunfisch am Stück
½ Stück	gelbe Paprika
½ Stück	rote Paprika
½ Bund	Dill
1 Stück	Schalotte
1 Stück	Eigelb
150 ml	Olivenöl
1 TL	Senf
½ Stück	Zitrone
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Das Eigelb mit dem Senf in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder einem entsprechenden Haushaltsgerät das Ei und den Senf anschlagen. Nun sehr langsam das Öl einlaufen lassen und eine glatte Emulsion (Mayonnaise) herstellen. Mit Zitrone, Pfeffer und Salz würzen.

Den Thunfisch, die beiden Paprika und die Schalotte in Würfel schneiden von maximal 5 mm Grösse. Nun mit Pfeffer und Salz würzen und dann die Mayonnaise unterheben und gut vermischen, bis das Ganze schön zusammenhält.

Den Dill fein hacken und ebenfalls darunter mischen.

Nun je 1 Portion auf einem Teller anrichten, mit schönem Baguette servieren.