

# Thunfischtatar

Ca. 10 Minuten



## Zutaten für 2

### Portionen:

300g Thunfisch (Sushi  
Qualität)  
2 EL Senf  
2 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Honig  
50g Kapern  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

1. Den Thunfisch waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.  
Danach den Fisch in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.  
Bei den Kapern den Stiel entfernen und halbieren.
3. Den Thunfisch in eine Schüssel geben und den Senf, das Olivenöl, den Zitronensaft und den Honig unterrühren.  
Das Tatar mit Salz und Pfeffer nach bemessen würzen.  
Danach die Zwiebeln und die Kapern unterheben.

