



# Sashimi vum Thon

## *Ingrediénte fir 4 Leit (kleng Entrée)*

Filet vum Thon	1 Stéck vun 250g
Sojazooss	10cl
Mirinzooss	10cl
Sesamkären (oder gehaakte Pistachen)	50g

## *Preparatioun*

Den Thon de laange Wee an Tranchë vu +- 2 Zentimeter schneiden. 1 Liter Waasser an enger klenger Pan opkachen an den Thon 30 Sekonnen dra pochéieren, bis e ronderëm eng schéi wäisslech Faarf kritt huet. Während dem Pochéieren de Fësch permanent dréinen, fir dass just de Bord liicht ugekacht ass. No 30 Sekonnen de Fësch eraushuelen an direkt fir e puer Sekonnen an eng Schossel mat Äiswaasser leeën, fir dass d’Cuisson ënnerbrach gëtt.

D’Sojazooss mat der Mirinzooss an engem Glas vermëschen. De liicht pochéierten Thon ofdréchnen, an eng kleng rechteckeg Form leeën a mat enger Schicht Kichepabeier iwverdecken. D’Marinade aus Soja a Mirin gläichméisseg doriwwer schëdden an am Frigo eng 30 Minutte marinéiere loossen. Duerno den Thon aus der Marinade eraushuelen, ofdrëpse loossen an am Sesam (oder an de gehaakte Pistachen) dréinen. Den Thon an Tranchë vun 1 Zentimeter schneiden an op den Telleren drésséieren. Beim Sashimi vum Thon kann ee marinéiert Algen, marinéierten Ingwer, Wasabi an Sojazooss zerwéieren.