

Thunfisch Salat mit Randen

Achtung wenn möglich am Vortag zubereiten, ist geschmacklich wesentlich besser !

250 g Thunfisch in 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden

zusammen mit geschnittenem Dill, Knoblipulver, Trocomare und Sonnenblumenöl mischen und 5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

250 g Randen bissfest dämpfen, schälen und in kleine Würfel schneiden

Mayonnaise - Sauce

Yoghurt, Mayonnaise, Trocomare, Meerrettich, einige Randenwürfel , Koriander , geschnittene Zitrone, mit dem Stabmixer pürieren

marinierte Fischwürfel kurz scharf anbraten.

abgekühlt zusammen mit den Randenwürfeli und Dill in die Sauce geben

ev. mit Pfeffer usw. abschmecken

über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

mit knusprigem Brot servieren