

Thunfisch Steak mit TABASCO® Chipotle Crème und Avocado Crème mit TABASCO® Green Sauce



Zutaten

Zutaten für 6 Portionen

Avocado Crème:

4 Avocados, geschält und entkernt
2 ausgepresste Limetten
2 EL frisch gehackter Koriander
1 kleine Jalapeño-Chilis, fein geschnitten
2 EL TABASCO® Green Sauce
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frischer Salat

Thunfisch Steak:

350 g Thunfischfilet
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 EL Chilipulver
2 EL Pflanzenöl zum Anbraten

Chipotle Crème:

400 g Sour Cream
2 EL TABASCO® Chipotle Sauce

Cantina Mexicana Tortilla Chips
6 kleine Korianderzweige

Zubereitung

Avocado Crème:

Avocados in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und den Limettensaft hinzufügen. Gehackten Koriander, Jalapeños und TABASCO® Green Sauce unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Thunfisch Steak:

Thunfischfilet mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Öl in einer Pfanne bei großer Hitze erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten, so dass es innen noch roh ist (ca. 45 Sekunden pro Seite). Thunfisch 5 Minuten ruhen lassen, dann in Streifen schneiden.

Chipotle Crème:

TABASCO® Chipotle Sauce und Sour Cream in einer kleinen Schüssel verrühren.

Das rote Fleisch des Thunfischs mit etwas Salz würzen und anrichten. Mit einem Klecks Chipotle Crème und etwas Koriander anrichten.

Dazu Tortilla Chips, Avocado Crème und Salat servieren.



Haecky Import AG