

# Marinierter Thunfisch mit Kartoffeln, Oliven und Rucola

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Zubereitung

Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und mit Meersalz und 20 ml Olivenöl marinieren. Kartoffeln in noch warmen Zustand pellen und durch die Kartoffelpresse geben. 60 g Rucola grob schneiden, mit Oliven und 40 ml Olivenöl unter die Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf jeden Teller einen Metallring geben und die Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen. Thunfisch oben auf geben und Ringe abziehen. Restlichen Rucola mit dem Olivenöl und Salz marinieren und auf die Teller verteilen.

## Meine Weinempfehlung

Meine Empfehlung ist ein Pouilly Fumé oder ein Macon-Villages.

## Einkaufsliste

300 g Thunfisch (Sashimi)  
Meersalz  
70 ml mildes Olivenöl  
250 g festkochende  
Kartoffeln mit Schale  
gekocht  
75 g Rucola  
20 g ligurische Taggiasche-  
Oliven entsteint  
Schwarzer Pfeffer