

Gebratenes Thunfischfilet mit Rahmspitzkohl und Wasabipüree



Zutaten für 4 Personen:

800g Thunfischfilet	1 Kopf Spitzkohl	Milch
50g Bacon	1 Tube Wasabi	Butter
50g Schalotten	200ml Sahne	Salz
1kg mehlig kochende Kartoffeln	200ml saure Sahne	Pfeffer

Ofen auf 60 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen und gar kochen. Thunfischfilets waschen und im Ofen bei 60 Grad temperieren. Spitzkohl vierteln, in Salzwasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spitzkohl in Streifen schneiden, hinzugeben und kurz aufkochen. Kartoffeln mit Wasabi, Milch, saure Sahne und Butter grob zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Thunfisch von beiden Seiten scharf anbraten und anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Küchentechnik seit 1973

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeier

