IN SÜSSSAURER SOJASAUCE MARINIERTER THUNFISCH MIT BLAUMOHN UND SESAM ANGEBRATEN, BEGLEITET VON GUACAMOLE



Menù-Zutaten

20 g Mini Yellow pomodori semisecchi pelati Pizzutello (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XB1X
20 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
20 g Semi di sesamo (Sesamsamen) - R00
20 g Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
40 g Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X

Zutaten

120 g frisches Thunfischfilet
40 g Sojasauce
10 g Honig
5 g Reisessig
n.B. Salz
n.B. Xanthan
n.B. Petersilie

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Die Sojasauce mit Honig und Reisessig vermischen. Den zuvor in 6 cm lange und 3 cm hohe Stücke geschnittenen Thunfisch ein paar Minuten lang in dieser Mischung marinieren. In der Zwischenzeit die Tomaten-Coulis zubereiten. Die Mini Yellow Tomaten pürieren und durch ein Sieb streichen. Gegebenenfalls mit Xanthan (0,3 g pro 100 g Produkt) andicken. Ebenso mit den Mini Red Tomaten verfahren. Das marinierte Thunfischfilet in Mohn und Sesam wenden und dann in der Pfanne langsam anbraten, so dass es in der Mitte rosa bleibt. Die Thunfischstücke halbieren und in die Mitte des Tellers legen. Vor dem Servieren mit Tupfen der Tomaten-Coulis aus Mini Red und
Mini Yellow Tomaten, Guacamole-Tupfen und Petersilienöl garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)