



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Grilliertes Thunfischmedaillon mit eingelegten Tomaten

Kaninchenroulade an Majoransauce, Waadtländerkartoffeln

Recioto-Zabaione mit Sommerbeeren

Zutaten:

Zubereitung:

Grilliertes Thunfischmedaillon mit eingelegten Tomaten

1 Stk	Zwiebel	fein,gehackt	Piperade:
130 g	Peperoni, gelb	Würfelchen	Zwiebel und Peperoni in Öl 10 Min. dünsten, Tomatenwürfel zugeben und 20 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
130 g	Peperoni, grün	Würfelchen	
130 g	Peperoni, rot	Würfelchen	
	Olivenöl		
2 Stk	Tomaten, geschält	Würfelchen	
	Salz, schwarzer Pfeffer		
2 Stk	Schalotten	fein,gehackt	Jus:
	Olivenöl		Schalotten in Öl andünsten, die Hälfte des Estragons begeben und mitdünsten. Mit Rotweinessig ablöschen und zu Sirup einkochen. Fumet zugeben und einige Min. köcheln. Öl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, Aceto balsamico unterziehen und alles mit dem Stabmixer montieren. Mit restlichem Estragon und Petersilie bestreuen.
3 Stk	Estragonzweig(Blätter)	fein,geschnitten	
1 dl	Rotweinessig		
1 dl	Fischfumet		
0.5 dl	Olivenöl		
	Salz, schwarzer Pfeffer		
1 EL	Aceto Balsamico		
0.5 Bund	Petersilie, glattblättrig	fein,gehackt	
4x100 g	Thunfischtranchen,rot		Fisch:
	Olivenöl		Thunfischmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In der Grillpfanne beidseits ca. 3 Min. grillieren.
	Salz, schwarzer Pfeffer		
16 Stk	Cherrytomaten	quer,halbiert	Garnitur:
50 g	Tomaten,getrocknet	in Olivenöl eingelegt fein gehackt	Cherry- und getrocknete Tomaten in Öl nur kurz sautieren, damit die Hälften nicht zerfallen.
	Olivenöl		
	Basilikumblätter		Anrichten: Cherrytomatenhälften mit der Rundung nach oben kreisförmig um die Mitte von vorge-wärmten tiefen Tellern anrichten. Piperade in die Mitte geben und Thunfischtranche darauf setzen. Mit Jus umgiessen, wenig von den getrockneten Tomaten auf die Cherrytomaten geben und das Fischmedaillon mit etwas Piperade und Basilikumblättchen garnieren.