CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Taglierini an Zitronensauce
☺☺☺
GrillierterThunfisch mit eingelegten Tomaten an Aceto-balsamico-Estragon-Jus
☺☺☺
Melonendessert

Zutaten: Zubereitung:

GrillierterThunfisch mit eingelegten Tomaten an Aceto-balsamico-Estragon-Jus

1	Stk	Zwiebel	fein gehackt
130	g	Peperoni,gelb	Würfel geschn.
130	g	Peperoni,grün	Würfel geschn.
130	g	Peperoni,rot	Würfel geschn.
		Olivenöl	
2	Stk	Tomaten geschält	entkernt,Würfel geschn.
		Salz	
		Pfeffer	

Piperade:
Zwiebel und Peperoni in Öl 10 Min. dünsten. Tomaten zugeben und 20 Min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2	Stk	Schalotten	fein gehackt
		Olivenöl	
3	Zweig	Estragonblättchen	fein geschn.
3	dl	Rotweinessig	
3	dl	Fischfumet	
1	dl	Olivenöl	
		Salz,Pfeffer	
1	dl	Aceto balsamico	
0.5	Bund	Petersilie glattblättrig	fein gehackt

Jus:
Schalotten in Öl andünsten, die Hälfte des Estragons beigeben 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.

4	Tranch	Thunfisch rot (150g)	
		Olivenöl	
		Salz,Pfeffer	

Thunfischmedaillon mit Salz und Pfeffer würzen. In der Grillpfanne beidseits ca. 2 Min. grillieren.

16	Stk	Cherrytomaten	geschält,halbiert
50	g	getrocknete Tomaten	fein gehackt
		Olivenöl	
		Basilikumblättchen	

Garnitur:
Cherry- und getrocknete Tomaten in Öl nur kurz sautieren, damit die Hälften nicht zerfallen.

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Taglierini an Zitronensauce

☺☺☺

GrillierterThunfisch mit eingelegten Tomaten an Aceto-balsamico-Estragon-Jus

☺☺☺

Melonendessert

Zutaten:	Zubereitung:

Anrichten:
Cherrytomatenhälften mit der Rundung nach oben kreisförmig um die Mitte von vorgewärmten 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.

Anmerkung:
Piperade ist eine baskische Spezialität, die aus grünen Peperoni, weissen Zwiebeln und roten Tomaten (die drei Farben der baskischen Flagge) zubereitet wird und viele der dortigen Gerichte begleitet.