

Thunfisch-Steak mediterran mit Ricotta-Klößen

Für 2 Personen

2 Thunfischsteaks, a 160 g	1 Schalotte	2 Zehen Knoblauch
1 Tomate, groß	1 Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian	4 Oliven, schwarz
4 Oliven, grün	125 g Ricotta	1 Ei, klein
40 g Parmesan	1 EL Semmelbrösel	60 ml Weißwein
2 EL Butter	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen und den Teller vorwärmen. Für die Ricotta-Klöße Salzwasser zum Kochen bringen. Die Basilikumblätter abzupfen und die Hälfte der Blätter mit dem Ei im Mixer fein pürieren. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Ricotta und den Semmelbröseln unter die Basilikum-Ei-Mischung rühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Esslöffeln Nocken daraus formen und im leicht siedenden Wasser vier Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in einem Esslöffel heißer Butter schwenken. Die Thunfischsteaks waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten je drei Minuten anbraten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen warm halten. Die Schalotte und die Knoblauchzehen abziehen und die Tomate vom Strunk befreien. Alles zusammen mit den Oliven klein schneiden. Den Rosmarin, den Oregano und den Thymian zupfen und zusammen mit dem restlichen Basilikum fein hacken. Das Olivenöl aus der Pfanne abgießen, die restliche Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Knoblauch hinzufügen, mit dem Weißwein ablöschen und zwei Minuten kochen lassen. Anschließend die Tomaten, die Oliven und die gehackten Kräuter einrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Thunfischsteak mit den Ricotta-Klößen anrichten und mit der Soße beträufeln.

Gabriele Bosse am 14. Oktober 2009