

# Marinierter Thunfisch, Heilbutt mit Pesto, Thai-Spargel

## Für 2 Personen

200 g Thunfisch	200 g Heilbutt	10 Stangen Thai-Spargel
6 Kirschtomaten	1 Apfel, Boskoop	1 rote Zwiebel
50 g Parmesan	2 EL Butter	0,5 Bund Basilikum
1 EL Pinienkerne	1 Zweig Thymian	2 EL neutrales Pflanzenöl
7 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Grillfunktion des Backofens vorheizen. Eine halbe rote Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Anschließend die Zwiebelwürfel auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Den Thunfisch und den Heilbutt in jeweils vier Scheiben schneiden. Und mit einem Ring rund ausstechen. Aus dem Apfel Scheiben schneiden und anschließend mit einem Ring rund ausstechen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten anschwitzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Das Basilikum zupfen und in eine Moulinette geben. Etwas Olivenöl und etwas von dem Parmesan dazugeben. Die Pinienkerne ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einem Pesto mixen. Ein Backblech dünn mit dem Pflanzenöl bestreichen. Zwei Apfelscheiben auf das Backblech legen und je mit einer Scheibe Thunfisch belegen. Den Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit etwas Basilikum-Pesto bestreichen. Anschließend je eine Scheibe Heilbutt, die Zwiebeln und wieder eine Apfelscheibe darauf verteilen. Dann wieder eine Scheibe Thunfisch, diese mit Salz und Pfeffer würzen, eine Schicht Pesto, eine Scheibe Heilbutt und die Zwiebeln darauf verteilen. Mit einer Apfelscheibe abschließen und jeweils einen Teelöffel Parmesan darüber streuen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thai-Spargel darin anbraten bis er bissfest ist, aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne die Kirschtomaten von allen Seiten anbraten. Die Fisch-Apfel-Türmchen auf der obersten Schiene im Backofen etwa eine Minute überbacken. Den restlichen Parmesan in einer Pfanne schmelzen, in die gewünschte Form bringen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den lauwarmen, marinierten Thunfisch und Heilbutt mit Pesto und Thai-Spargel auf Tellern anrichten, mit dem Parmesan, dem Thymianzweig und dem restlichen Pesto garnieren und servieren.

Sascha Gschwendtner am 12. Oktober 2010