

# Tonno alla Pescatora mit Bratkartoffeln

## Für 2 Personen

2 Scheiben Thunfisch	500 g Kartoffeln, fest	3 Tomaten, geschält
3 Zehen Knoblauch	60 g Petersilie	1 Prise Oregano
1 Prise Majoran	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Knoblauch abziehen, schälen und klein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Thunfisch darin anbraten. Die Tomaten zerdrücken und hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze, zugedeckt circa zwölf Minuten dünsten und eine Prise Oregano und etwas feingehackte Petersilie zufügen. In einem Topf Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin circa 20 Minuten garen. Anschließend in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scheiben bei mittlerer Hitze anbraten. Die Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden, hinzufügen und kurz mit braten. Die Kartoffeln mit Salz, einer Prise Majoran, sowie Pfeffer würzen. Etwas Petersilie darüber geben. Die Butter in die Pfanne geben und die Kartoffel darin kurz anschwanken. Den Fisch mit der Sauce aus der Pfanne nehmen und auf dem Teller anrichten. Die Bratkartoffeln dazulegen und alles servieren.

Daniel Fischer am 29. September 2011