

Thunfisch und Spargel im weißen Tomaten-Fond

Für zwei Personen

Für den weißen Tomatenfond:

500 g Tomaten	4 Zweige Basilikum	50 g kalte Butter
2 Prisen Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Spargel:

4 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	1 Orange, Saf, Abrieb
1 TL Butter	200 ml trockener Weißwein	2 EL hellen Balsamico
2 Prisen Zucker	Öl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Salz		

Für den Thunfisch:

200 g Thunfischfilet	1 Limette, davon Abrieb	Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum

Für den weißen Tomatenfond:

Die Tomaten waschen, klein schneiden und mit Salz und Zucker würzen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter mit zu den Tomaten geben. Gewürzte Tomaten pürieren. Püree in ein Passiertuch geben und in einem Sieb austropfen lassen. Sud auffangen. Achtung Passiertuch nicht ausdrücken, sonst bleibt der Sud nicht weiß! Sud in einem Topf erhitzen, Butter hineingeben und mit einem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für den Spargel:

Weißwein mit Balsamico, Zucker und Salz in einem Topf ansetzen und erhitzen. Spargel schälen und grünen und weißen Spargel jeweils nacheinander im Sud garen. In Eiswasser abschrecken. Dann in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl glasieren. Butter dazu geben und mit Salz würzen. Orange heiß abwaschen und Schale abreiben. Für die Garnitur des Thunfisches beiseitestellen. Spargel mit dem Saft einem Spritzer Orangensaft und etwas Salz aromatisieren.

Für den Thunfisch:

Thunfisch in Öl wenden und von allen Seiten salzen. In einer Pfanne mit Öl kurz und scharf von allen Seiten anbraten. Zum Anrichten in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese nochmals mit Öl marinieren, salzen und mit dem Abrieb der Orange (siehe oben) und Limette bestreuen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Alexander Kumptner am 02. Juni 2023