



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

Rezept von Stefan Beer und Jürgen Jalowitzki, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Restaurant La Terrasse

aus ZuGast 15/2016



FÜR 4 PERSONEN

Gelbflossenthunfisch „Nicoise“

- 240 g Gelbflossenthunfisch in Sushi-Qualität
- 20 g gezupfter Friseesalat
- 6 Kapernäpfel
- 6 Datterini-Tomaten
- 80 g Heirloom-Tomaten
- 4 Wachteleier
- 40 g Kenia-Bohnen
- 8 grüne Oliven, Necellara del Belice)
- 80 ml Zitrusdressing
- 12 Kartoffelchips
- Oivenöl Extra Vergine
- Basilikumöl
- Fleur de sel
- Pfeffer

Den Tunfisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne auf allen Seiten scharf ansoutieren. Dann in 12 gleichmäßige Tranchen schneiden. Die Kapernäpfel der Länge nach halbieren. Die Datterini-Tomaten der Länge nach halbieren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl leicht marinieren und durch erwärmen leicht confieren. Die Heriloom-Tomaten je nach Grösse vierteln oder achteln. Die Wachteleier 2 Minuten und 15 Sekunden kochen. Im Eiswasser abschrecken, schälen und der Länge nach halbieren. Die Kenia-Bohnen blanchieren und mit dem Zitrusdressing marinieren. Die Oliven halbieren und entsteinen. Alle Zutaten gleichmässig und schön auf 4 Teller verteilen und mit Kartoffelchips und Kräutern dekorieren. Mit Basilikumöl und Fleur de Sel abschmecken.