

Thunfischsteak

mit gebratenen Austernpilzen und Rucolapesto



Zutaten für 4 Personen:

4 Thunfischsteaks a 220g
200g Austernpilze
Blattpetersilie
Frühlingslauch
Blattpetersilie

1 Knoblauchzehe
100g Rucola
20g Pinienkerne
30g Parmesan
Olivenöl

Rosmarin
Thymian
Meersalz
schwarzer Pfeffer

Die Thunfischsteaks auf Zimmertemperatur temperieren und in Olivenöl wenden.
Die Austernpilze putzen und in gleich große Stücke reißen. Den Frühlingslauch in Ringe schneiden.

Die Pilze in Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian anbraten, den Frühlingslauch dazugeben und gleichmäßig bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einer Butterflocke und klein geschnittener Blattpetersilie verfeinern.

Die Steaks in einer Grillpfanne ohne weitere Zugabe von Öl von einer Seite grillen anschließend umdrehen und bei 120 Grad für 6 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.
Den Rucola waschen und mit dem Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl fein mixen.
Die Steaks auf dem gebratenen Austernpilzen anrichten und mit der Pesto nappieren.

Guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de