

Thunfisch Sashimi mit Timut -Pfeffer auf Fenchelsalat mit rosa Grapefruit:

R
RÖSSL
BAD RAGAZ

280	g.	Thunfisch Sushi Qualität
10	g.	Timut-Pfeffer
		Fleur de Sel, Zitronenöl
200	g.	Fenchel
200	ml.	Orangensaft
20	g.	Honig
20	g.	Jerez Essig
90	g.	Olivenöl
1	Stk.	rosa Grapefruit
		Salz, Zucker, Pfeffer

Sauce:

Orangensaft in einer Pfanne um die Hälfte reduzieren, den Honig, Jerez Essig und Olivenöl unterrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Salat:

Fenchel waschen, halbieren und vom Strunk befreien. Auf der Aufschnitt Maschine in dünne Streifen schneiden. Mit der Sauce mischen. Grapefruits filetieren und Filets halbieren.

Fisch:

Timut-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen.

Anrichten:

Fenchelsalat auf Tellerlegen die Grapefruitfilet an den Salat legen und ein wenig Sauce aussenrum ziehen. Thunfisch auf den Fenchelsalat legen und mit reichlich Timut-Pfeffer bestreuen