

Thunfisch-Sashimi auf Kartoffel-Avocadosalat



Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Kartoffel-Avocadosalat:

200	gr.	mehligkochende Kartoffeln
		Salz
1	stk.	Avocado
½	TL.	Wasabi
		Olivenöl
		Zitronensaft
		Pfeffer

Thunfisch-Sashimi:

150	gr.	Thunfisch-Sashimi Block (aus Delikatessengeschäft oder Migros)
		Pfeffer
2	EL.	Sesamsamen
2	EL.	Getrocknete Kräutermischung
		Öl zum Ausbraten
4	EL.	Süsse Sojasauce / (aus dem Delikatessengeschäft oder Sojasauce mit Honig vermengen)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Abgiessen und in leere Pfanne zurückgeben, ausdampfen lassen. Mit dem Kartoffelspamper (Schwingbesen) die Kartoffeln zerdrücken und auskühlen lassen. Avocado halbieren und Kern entfernen. Mit Wasabi zu einer Crème verrühren und zu den Kartoffeln begeben. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

Thunfisch mit Pfeffer würzen. Sesamsamen mit der Kräutermischung vermengen. Thunfisch in der Sesam-Kräuterpanade wenden und gut andrücken. Öl erhitzen und Thunfisch rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Thunfisch in feine Tranchen schneiden und mit Kartoffel-Avocadosalat anrichten. Süsse Sojasauce dazu servieren.

Die perfekte Wein-Ergänzung zu diesem Dinner kommt aus Argentinien aus dem Hause MASI.

Der Produzent MASI, der vor allem für ausgezeichneten Amarone bekannt ist, hat das langjährige Wissen zusammen mit den hauseigenen Önologen eingesetzt, um in der argentinischen Region Mendoza einen erstklassigen Wein zu produzieren. Herausgekommen ist ein perfekt ausgewogener Passo Doble (Doppelte Fermentation / oder auch besser bekannt als Ripasso).

Passo Doble 2010 / Der Argentinische Ripasso
Natura Argentina Stile Veneto

Degustation:

Dunkles Purpurrot; intensive Noten von Wildkirschen und Marzipan. Im Gaumen feine Fruchtsüsse, vollmundig und kräftig, gradlinig und nobel. Der Passo Doble zeigt ein hervorragendes Preis-Genuss Verhältnis.

Vinifikation:

Masi vermählt den Jungwein aus der Malbec-Traube mit ganzen, angetrockneten Corvina-Trauben, um eine gewünschte zweite Gärung einzuleiten. Anschliessend reift der Wein zwölf Monate in kleinen Holzfässern.

Region	Mendoza
Land	Argentinien
Produzent	Masi Tupungato
Homepage	www.masi.it
Traubensorten	Malbec Corvina
Alkoholvolumen	13.5%
Genussphase	jetzt bis 2017
Serviertemperatur	16° bis 18° C
Flaschengrösse	75 cl



Empfehlungen:

Vielseitiger Begleiter zu Grilladen, Fleischgerichten, Risottos sowie Pasta und gut gereiften Käsesorten.

Spezialpreis bis Ende März: **11.50 CHF** exkl. MwSt.

Maispouardenbrust auf Zitronen-Lauch-Risotto



Zubereitungszeit: ca. 30 min.

Maispouardenbrust Amore Mio:

2	stk.	Maispouardenbrüstchen
250	gr.	Mozzarella
10	Scheiben	Rohschinken (Parma oder Pata Negra)
250	gr.	Cherry-Tomaten
1	Zehe	Knoblauch
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl
		Rosmarin
		Weisswein

Lauch-Zitronen-Risotto:

½	stk.	Zwiebeln
		Olivenöl
2	Tassen	Risotto (Acquarello-Risotto) aus Delikatessengeschäft
1	dl.	Weisswein
6	Tassen	Gemüsebouillon (Wasser & Konzentrat)
1	stk.	Lauch
1	stk.	Unbehandelte Zitrone
30	gr.	Butter
50	gr.	Parmigiano Reggiano

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Pouardenbrust in der Mitte aufschneiden (Butterfly-Schnitt) und mit Mozzarellascheiben belegen. Brust zuklappen und Rohschinken einpacken. Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen und die Pouardenbrust auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Knoblauchzehe sowie die halbierten Cherry-Tomaten beifügen kurz mitdünsten und mit Weisswein ablöschen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin begeben und 15 Minuten im Ofen fertigbaren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die fein geschnittenen Zwiebeln beifügen und andünsten. Risotto begeben und mitrösten. Den in 1 cm grosse Würfel geschnittenen und gewaschenen Lauch beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Die gesamte Menge an Bouillon begeben und alles unter stetigem rühren kurz aufkochen lassen. Herd abstellen, Deckel auf die Pfannen und 16 Minuten stehen lassen. Zum Schluss Zitronenzeste in den Risotto reiben, die Menge an Zitronensaft nach Belieben begeben und abschmecken. Butter und Parmigiano unterrühren und mit der aufgeschnittenen Pouardenbrust servieren.