

# Thunfisch mit Mango-Safran-Chutney und Baby-Spinat

## Für 2 Personen

2 Thunfischfilets, a 200 g	500 g Kartoffeln, fest	500 g Baby-Spinat
50 g Pinienkerne	50 g Mohn	0,5 g Safran-Fäden
50 ml Kalbsfond	2 Schalotten	1 Muskatnuss
4 EL Sekt	4 EL Mango-Chutney	2 EL Olivenöl
3 EL Butterschmalz	2 EL Butter	4 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	Salz,	Pfeffer, schwarz

Den Rosmarin zupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln schälen, würfeln und im heißen Butterschmalz rundum anbraten. Anschließend den Rosmarin dazugeben und mit Salz würzen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter bei mittlerer Hitze dünsten. Den Spinat waschen, die Strünke entfernen und dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Kalbsfond dazugießen und etwa zwei Minuten offen weitergaren lassen. Die Pinienkerne unter den Spinat mischen und das Ganze zugedeckt beiseite stellen. In einer weiteren Pfanne den Sekt aufkochen lassen, die Safran-Fäden und das Mango-Chutney dazugeben und reduzieren lassen. Die Thunfischfilets waschen, trocken tupfen und salzen. Dann im Mohn wenden und für 30 Sekunden von jeder Seite anbraten. Den Spinat auf Tellern anrichten, die Thunfischfilets darauf geben und die Soße und die Kartoffeln daneben garnieren.

Georg Bernhofer am 02. September 2009