

Thunfisch-Saltimbocca mit Weißwein-Butter-Schaum

Für zwei Personen

200 g Thunfischfilet	6 Scheiben Parma-Schinken	15 g Parmesan
2 Scheiben Toastbrot	1 Römersalat	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	125 g kalte Butter	150 ml trockener Weißwein
6 EL Olivenöl	4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Gemüsefond
1 EL Brandweinessig	1 EL Thai-Fischsauce	1 Lorbeerblatt
0,5 Bund Salbei	10 weiße Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit dem Weißwein, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt aufkochen und auf 50 Milliliter reduzieren lassen. Anschließend die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt wieder entfernen, die Butter nach und nach einrühren und pürieren. Vier Esslöffel Olivenöl zu dem Weißwein-Butter-Schaum geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Öl erhitzen. Das Thunfischfilet waschen und trocken tupfen. Den Salbei zupfen und auf den Thunfisch legen, mit dem Parma-Schinken umwickeln und von allen Seiten anbraten. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Parmesan reiben und dazugeben. Den Gemüsefond, den Brandweinessig und den Fischfond ebenfalls hinzufügen und das Ganze pürieren. Nach und nach das Sonnenblumenöl hinzugeben, dabei weiter pürieren, bis das Dressing dickflüssig wird. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat heben. Eine Pfanne mit dem restlichen Öl erhitzen. Den Knoblauch abziehen, pressen und in die Pfanne geben. Das Toast von der Rinde befreien, in Würfel schneiden und anrösten. Mit Salz würzen und auf den Salat geben. Den Tuna-Saltimbocca mit Caesar Salad auf Tellern anrichten, mit dem Weißwein-Butter-Schaum garnieren und servieren.

Thomas Regenhard am 27. August 2013