



DAS BESONDERE REZEPT VON
 CATHERINE GUERRAZ
**THUNFISCHSTEAK MIT GEWÜRZEN UND
 TROCKENFRÜCHTEN**

FÜR 4 PERSONEN
 ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
 KOCHZEIT: 35 MINUTEN

ZUTATEN

Für den Thunfisch
 und das Püree

- 4 Thunfischsteaks (je 120 g)
- 800 g Topinambur
- 20 cl flüssige Sahne
- 300 g getrocknete Aprikosen
- 200 g Lebkuchen
- 1 Prise Cumin
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Vanille
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce

- 4 EL Honig
- 2 Zitronen
- 25 cl Sojasauce

ZUBEREITUNG

Die Sauce: Sojasauce, Honig und den Saft der beiden Zitronen mischen, ca. 10 Minuten zu Sirup einkochen. Die Topinamburknollen 20 Minuten in Salzwasser kochen (wenn die Knollen klein sind, verkürzt sich die Kochzeit et-

was), abtropfen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Salz und Pfeffer zugeben und auf sehr kleiner Flamme warm halten. **Die Fruchtpaste:** Die Aprikosen 15 Minuten in kochendem Wasser einweichen, abtropfen lassen und mit dem Lebkuchen und den Gewürzen zu einer Paste vermischen. Salzen und pfeffern. Aus der Paste 4 Kugeln formen, flach drücken und den gesalzenen und gepfefferten Thunfisch darauf legen. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, auf der Thunfischseite 2 Minuten anbraten, wenden und auf der Seite der Fruchtpaste bräunen. Die Steaks mit 2 EL Püree auf Teller geben und mit der Sauce anrichten.

Für das Auge füge ich auf jedem Teller geröstete Mandelblättchen, einen Dillstängel sowie einen Rote-Bete-Chip hinzu (eine dünne Scheibe in Öl wie ein Kartoffelchip frittiert).

