

Thunfisch mit Madeiravinaigrette

Rote Zwiebel	3	Thunfisch im Öl rundum 2 Minuten anbraten. Mit Fleur de sel und Blütenpfeffer würzen und in Tranchen schneiden. Auf dem Salat anrichten und alles mit Madeiravinaigrette beträufeln.
(Rotes) Basilikum	1 Bund	
Gemischter Blattsalat	500 gr	
Thunfisch	1 kg	
Olivenöl	5 EL	
Fleur de Sel Blütenpfeffer		
Aceto Balsamico	1.25 dl	Für die Vinaigrette Balsamico auf die Hälfte einkochen, mit dem Madeira und der Sojasauce zu einer Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln in Würfel schneiden. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen.
Madeira	1.25 dl	
Sojasauce	1.5 TL	
Salz Pfeffer		
Cherrytomaten	20	Garnitur
Dill	1 Bund	