

Thunfischsteak mit frischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln

- 2 kleine getrocknete rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hand voll Basilikum abgezupft, fein gehackt
- 1 Hand voll Korianderkraut abgezupft, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- Saft von 2 Zitronen
- 10 Thunfischsteaks à ca. 150 g (ca 2 cm dick)

Chili im Mörser zerstoßen. Knoblauch, Basilikum und Korianderkraut zufügen und mit dem Zitronensaft abschmecken. Alles vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Thunfischsteaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern und mit der Hälfte der Kräutermischung einreiben.

Etwas Öl in die Pfanne geben und gut verteilen. Pfanne sehr heiss werden lassen. Den Thunfisch hineinlegen und scharf anbraten, so dass er aussen braun geröstet, aber *nicht durchgebraten* wird!

Auf jeder Seite max. 1 min braten !!

Die Thunfischsteaks auf Teller geben, die andere Hälfte der Kräutermischung auf die Fische verteilen. Zusammen mit Rosmarinkartoffeln anrichten

Rosmarinkartoffeln

- 1000 g neue Kartoffeln
- 2 Rosmarinzweige
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 50g Butter

Ungeschälte und gewaschene Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

In einer grossen Bratpfanne Öl und Butter mässig erwärmen. Die Kartoffelscheiben begeben und lagenweise salzen und pfeffern und Rosmarinnadeln bestreuen.

Im Öl ca. 25 min knusprig braten.

Rotwein:

Cal Sison
Montsant Do
Celler da Capcanes / Katalonien
2003