

Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelstock

Für 4 Personen

Zutaten

- ca. 900 g Kartoffeln
- 3 dl Milch
- 30 g Butter
- 1 Tube Wasabipaste
- Salz Pfeffer
- 800 g Thunfisch
- 3 EL Sesamsamen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasauce
- Basilikum frisch

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden. In wenig Salzwasser ca. 20 Min. weich kochen.
2. Milch aufwärmen und Kartoffeln im Passevite dazu pürieren. Butter und Wasabi-Paste dazurühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Thon mit Salz würzen und in Sesamsamen wenden. Öl erhitzen und den Thunfisch darin scharf anbraten.
4. Fisch mit einem scharfen Messer in Tranchen schneiden. Mit Sojasauce beträufeln und mit dem Basilikum dekoriert anrichten.

Tipps & Tricks

Den Thunfisch nicht zu lange braten! Wenn er erst mal gut durch ist, ist er geschmacklich ruiniert...