

Salat von der Ofenkartoffel mit gegrilltem Thunfisch

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

20 Portionen

| | | | |
|--------|-----------|--------|---------------|
| 3 kg | Thunfisch | 2 kg | Kartoffeln |
| 100 g | Butter | 150 ml | Gemüsebrühe |
| 1 | Orange | 50 g | Petersilie |
| 4 EL | Senf | | Meersalz |
| | Pfeffer | 1 | Bund Rosmarin |
| 300 ml | Olivenöl | 50 g | Petersilie |
| 4 EL | Senf | | |

Zubereitung

Kartoffeln putzen und gut abtrocknen, in 4 Teile schneiden, dann kochen und anschließend braten.

Aus Olivenöl, warmer Gemüsebrühe, Petersilie, Gewürzen, Orangensaft und Senf ein Dressing herstellen.

Thunfischsteaks salzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Dann in der Thunfischpfanne Butter aufschäumen lassen.

Die fertigen und noch warmen Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit dem Dressing anmachen und auf einem großen Teller mittig anrichten.

Die Thunfischsteaks mit grobem Pfeffer würzen und auf den Salat geben.

Die aufgeschäumte und leicht nussige Butter auf den Fisch träufeln und sofort servieren.