

Thunfischfilet auf buntem Sommerblütensalat

- 500 gr. Thunfisch vom ganzen Thunfisch in 4 Tranchen
- 400 gr. Bioblütensalat
- 150 gr. Bieta Rossa Mix küchenfertig von Bonduelle
- 40 gr. **Schnittlauchspitzen von Swangolt**
- 1 **Biozitrone von Grünes Land**
- 125 ml Monocultivar Ogliarola Olivenöl *Basso*
- 125 ml **S. Pellegrino Mineralwasser**
- 25 ml. Ziegler Aprikosenfruchtessig
- 500 gr. **Bauernbaguette**
- Fleur de Sel**, Pfeffer aus der Mühle
- 2 ml. **Mazetti Balsamico selezione privata 40 Jahre alter Balsamico**

Aus dem Aprikosenfruchtessig, dem Mono Olivenöl und dem Mineralwasser eine Vinaigrette schlagen abschmecken mit **Fleur de Sel**, und frisch gemahlenem weissen Pfeffer.

Den Salat ggf. waschen und wohlgefällig anrichten

Die Fischfilets säubern, säuern, salzen mit **Fleur de Sel**, und bei zärtlicher Hitze in der Pfanne kurz in Sasso Bio Olivenöl anbraten.

Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln.

Den Fisch neben dem Salat anrichten. und mit einer Spur **Mazetti Balsamico selezione privata 40 Jahre alter Balsamico** verfeinern

Dazu empfehlen wir:

Denominacion de Origen
2006 Emina
Rueda
Sauvignon