

SINGLE REZEPT

DER FRISCH-FISCH

Thunfisch

«Croque Tuna» mit Tomaten, Mozzarella und Rucola

1 Person 200g Filet ohne Haut
4 Scheiben Toastbrot
2 KL Wasabi-Meerrettichschaum
6 Scheiben Tomaten
6 Scheiben Mozzarella
Rucola
Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle



SINGLE REZEPT

Serie Zwei
28/32

von Andreas Altorfer

Thunfisch

«Croque Tuna» mit Tomaten, Mozzarella und Rucola

Filet in feine Scheiben schneiden und würzen. Toastbrot mit Wasabi-Meerrettichschaum bestreichen. Tomaten und Mozzarella auf das eine Toastbrot legen. Thunfisch und Rucola darauf legen. Zweites Toastbrot darauf legen und gut andrücken. «Croque Tuna» im Olivenöl auf jeder Seite ca. 1 Min. goldbraun braten. Vor dem Servieren «Croque Tuna» vierteln oder diagonal halbieren.

Tipp

Zum Apéro servieren, 3 Stück pro Person (siehe Bild).
Für dieses Gericht eignet sich auch Frischlachs.

DER FRISCH-FISCH
www.der-frisch-fisch.ch

Siehe auch unsere
Rezepte-Edition

FRISCH-FISCH Menü 1+2
Fisch in der PFANNE / Fisch auf dem GRILL / Fisch im OFEN /
SAUCE zu Fisch / Fisch im WOK / Fisch im TOPF / SASHIMI