

## **Filetspitzen vom Thunfisch In feinem Vodka- Paprikaschaum**



Zutaten: 400 gr. Thunfischfiletstücke,( auch Bauchseite) in grössere keilförmige Stücke geschnitten ½ Zwiebel, kleingeschnitten, 1 gelber Paprika, 1 eßl. Paprikapulver, 0,2 lt. Vodka, 1 /16 lt Weisswein, 1/8 lt geschlagene Sahne, Salz, Pfeffer, Kakaobutter Fischgewürz, 5 dag. Butter.

Die Thunfischstücke mit Seestern;s Fischgewürz würzen, grosszügig die Kakaobutter darüberstreuen, und in einer beschichteten Pfanne mit ganz wenig Öl ( Raps, Sonnenblumen, Distelöl ) bei sehr grosser Hitze unter Rühren scharf anbraten. Schnell aus der Pfanne nehmen - auf ein Teller leeren - Pfanne zurück auf den Herd. Darin die Zwiebel leicht anbräunen, das Paprikapulver dazu, kurz durchrühren und gleich mit Vodka und Weisswein ablöschen. Das ganze aufkochen lassen - mit Mixstab pürieren, oder durch ein feines Sieb streichen. Neue Pfanne aufstellen, den in kleine Würfel geschnittenen gelben Paprika in der Butter anbraten, die passierte Sauce dazu und kurz durchkochen lassen, abschmecken mit Salz, Pfeffer.

Ist die Sauce kräftig abgeschmeckt und kocht, den Thunfisch dazu, wieder aufkochen - die geschlagene Sahne dazu und servieren.

Zu dieser Fischvariante passt fasst jede Beilage

Kartoffel, Reis, Spätzle, Nudeln, Rösti usw.