



Ossi's Rezeptvorschlag

Thunfishtagliata auf Weißweinrisotto

Ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden (Findest du auch vorgeschnitten in der Schneida-Loudn Kühltheke bei 2°.), mit flüssigem Honig oder Olivenöl einreiben, mit Sesam bestreuen, salzen.

Thunfisch auf beiden Seiten bei starker Hitze kurz (ca. 30-45 Sek. pro Seite) anbraten (Thunfisch bleibt in der Mitte roh), rasten lassen, dünne Scheiben (Tagliata) schneiden und auf dem Weißweinrisotto oder alternativ auf einem gemischten Salat servieren.

Weißweinrisotto: Mit Gemüseabfällen + Zwiebel samt Schale eine Brühe aufstellen und salzen, Reis (Arborio) in Olivenöl andünsten (ohne Zwiebel - Geschmack schon in der Brühe) bis er glasig ist, großzügig mit Weißwein oder Prosecco ablöschen und einkochen lassen. Eine halbe Stunde lang den Reis „pö a pö“ bei schwacher Hitze mit der heißen Brühe aufgießen, und immer wieder umrühren. Den Topf nicht mit einem Deckel bedecken. Zum Schluss Flüssigkeit bis zur gewünschten Konsistenz nachgießen, viel Butter oder Mascarpone unterrühren und servieren.

Gutes Gelingen und viel Appetit wünschen Ossi und die drei Ladenhüter.



Weinempfehlung: Lugana „Ottello“ - Serviertemperatur: 10°-12°