

Pesce tonnato

500	g	Seeteufel	in Gratinform legen
		Salz, Pfeffer	würzen
Etwas		Weisswein	dazu giessen

Im auf 100 °C vorgeheizten Ofen, ca. 10 Min. garen (oder im Dampfgarer bei 90 Grad ca. 5-6 Min, braucht keinen Weisswein!), auskühlen lassen, in feine Scheiben schneiden, auf Teller oder Platte anrichten

1	Dose	weisser Thon	alles zusammen im Mixer pürieren
2	El	Mayonnaise	
100	g	Saurer Halbrahm	
½	kl	grobkörniger Senf	
3	El	Gemüsebouillon	

Salz, Pfeffer, Cayenne abschmecken
Zitronensaft

Seeteufel mit der Sauce überziehen

Dill
Radiesli
Kapern

garnieren