

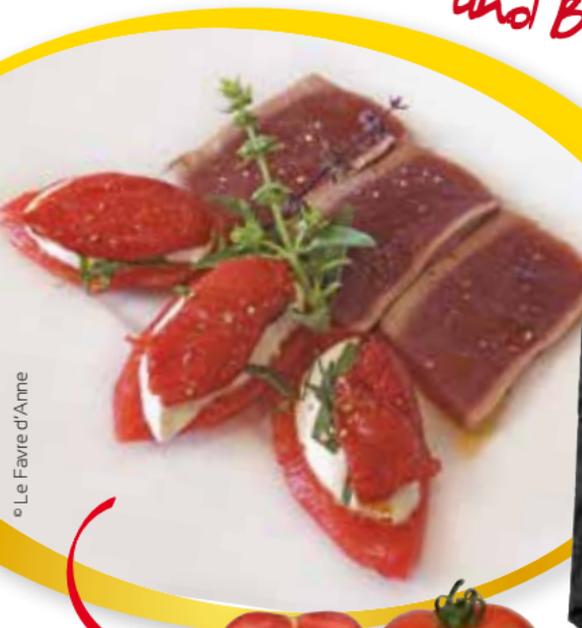


La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Geräucherter Thunfisch, Tomaten-Millefeuille
und Basilikum Mousse



FÜR 6 PERSONEN

- 900 g Thunfisch-Filet
- 1 Bund Thymian, 1 Bund Basilikum und 1 Bund Lorbeerblätter
- 9 Tomaten Previa F1
- 1/2 l Milch
- 5 Eigelb, 20 g Zucker
- 50 cl geschlagene Sahne, 2 Gelatine-Blätter
- Olivenöl, Piment d'Espelette, Salz aus Guérande



Previa F1

Pascal Favre d'Anne

Restaurantinhaber in Angers (Fr)



Pascal Favre d'Anne stammt ursprünglich aus der Savoie, begann seine Karriere bei Spitzenkoch Marc Veyrat in Annecy und arbeitete anschließend für die französische Botschaft in Bogota. Bei seiner Rückkehr nach Frankreich 2006, eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau Mathilde ein eigenes Restaurant in Angers. Im Zentrum der Stadt, gegenüber von Schloss und Kathedrale bietet «Le Favre d'Anne» eine ebenso erfindungsreiche wie kreative Speisekarte.

Le Favre d'Anne - 18 quai des Carnes - 49100 ANGERS

www.lefavredanne.fr

Geräucherter Thunfisch, Tomaten-Millefeuille und Basilikum Mousse

1 Die Thunfisch-Filets in einer Anti-haft Pfanne auf jeder Seite anbraten. Thymian und Lorbeer 30 Minuten lang im Ofen bei 160°C trocknen lassen, dann auf eine Ofenplatte legen und ein Gitter mit dem Thunfisch darauflegen. Die Kräuter anzünden, dann darauf pusten, um das Feuer zu löschen, und das ganze mit Alufolie abdecken. 20 Minuten lang räuchern. Danach den Thunfisch in dicke Scheiben schneiden.

2 Die Tomaten Previa F1 schälen, vierteln und im Olivenöl mit Salz aus Guérande marinieren lassen.

3 Eine Vanillesosse zubereiten: die Eigelb mit dem Zucker blanchieren, die kochende Milch darübergiessen und langsam kochen lassen, bis die Creme den Löffel überzieht, danach kaltstellen.

4 Den Basilikum in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken, und mit der Vanillesosse mixen. Die 2 eingeweichten Gelatine-Blätter unter die gemixte Masse rühren. Die Schlagsahne dazugeben und abschmecken.

5 Die geräucherten Thunfischscheiben in einen Teller legen, mit einem sehr guten Olivenöl beträufeln und ein wenig Piment d'Espelette darüber streuen. Ein Tomatenviertel dazulegen, mit einem Löffel Basilikum Mousse und einem weiteren Tomatenviertel abdecken. Wieder mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikum-Blätter verzieren.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com