

Asparagi Tonnato



Viani

Grüner Spargel mit Thunfischcreme und Kapern

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 200 g grüner Spargel
- 100 g Gelbflossenthunfisch in Olivenöl
- 2 EL Kapernäpfel
- 100 g Crème fraîche
- Rucola
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Spargelenden entfernen und die Stangen längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten scharf in Olivenöl anbraten, anschließend kalt stellen. Thunfisch mit 1 EL Olivenöl und Crème fraîche pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Spargel auf einem Teller anrichten, Thunfischcreme darüber verteilen und mit Rucola sowie Kapern bestreuen. Mit Pfeffer würzen und mit grober Zitronenzeste garnieren.



GELBFLOSSETHUNFISCH
AUS LIGURIEN



KAPERNÄPFEL IN
WEISSWEIN