

Lomo de bonito

Zutaten: ca. 600 Gramm Thunfisch in längliche Filets (4-5 cm Durchmesser) schneiden, Risottoreis, Kurkumawurzel, Kräuter, Olivenöl, Sherry, Brandy, Meersalz, glatte Petersilie/Petersilienwurzel, Weißwein, Pfefferkörner, Schalotten, Knoblauch

Zubereitung:

- Aus den Karkassen(Gräten, Schalen etc.) Fische und Garnelen mit Zwiebel, Petersilie oder Petersilienwurzel, Meersalz, etwas Sellerie einem Schuss Weißwein einen Fischsud kochen, ca. 20 Minuten, durchsieben und abschmecken;
- Risottoreis in Olivenöl /Butter schwenken, klein geschnittenen Kurkuma dazu und portionsweise Fischsud dazu gießen, rühren und immer nur dann Fischsud dazu geben, wenn der Vorige aufgesogen ist, dauert ca. eine halbe Stunde
- Aus Sherry, Brandy, zerstoßenem Pfeffer, Olivenöl (die gleiche Menge Sherry wie Olivenöl) Knoblauch, glatte Petersilie, Schalotten, Rosmarin, Thymian (Gartenkräuter) eine Marinade herstellen und diese ganz langsam (ca.1- 2 Stunden)ziehen lassen; abkühlen lassen, durchsieben;
- Die Thunfischfilets von allen Seiten kurz anbraten (soll innen noch rosa sein) und in schräge Scheiben schneiden (ca 5 mm dick)
- Risotto auf dem Teller anrichten, darüber quer die Thunfischscheiben anordnen, die kurz erwärmte Marinade darüber träufeln, mit Rosmarinzweig dekorieren;

Pan dulce a l'orno

Zutaten: 60 Gr Mehl,120 Gr Zucker, pro Person 1 Ei, Früchte der Saison

Zubereitung:

- Die Zutaten verrühren und in dickes, feuerfestes Glas geben (zum Beispiel Latte Macchiato Glas), das Glas zu einem Drittel füllen;
- Ca. 10 – 12 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen,
- Saisonfrüchte in Würfel geschnitten, mit Sherry oder Likör (z.B. Grand Marnier, Cointreau) marinieren
- Früchte auf das Pan dulce geben,