

# Piccatas de germon

au vinaigre balsamique

dg: sg

Ich gehöre zur absoluten Fangemeinde von Mincelli's Fischküche. Ihre klassischen Fischgerichte sind kaum zu überbieten. Bedauernswerterweise existieren die drei Le Duc-Restaurants in Paris, Genève und den Seychellen nicht mehr; nun dürfen wir ihre Fischgerichte selbst bereiten ...

6 Tranchen weisser Thon (germon) à 2 cm Dicke

Topinambur

Olivenöl

400 g Pelati, vom Vesuv

wenig Maizena

Salz & Pfeffer

1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Die Topinambur wie Kartoffelpurée zubereiten.

Die Thon-Tranchen leicht mit Maizena bestäuben, leicht salzen und in Olivenöl eine kurze Minute braten, bis sie rosé werden. Die Fischtranchen warmstellen.

Die Pfanne entfetten - nicht waschen - und die Pelati darin anziehen, TRADIZIONALE zufügen, salzen & pfeffern.

## Sauce

1,5 dl Fischfond

250 g Butterwürfel, leicht gesalzen, kalt

1 TL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

Den Fischfond reduzieren und die kalten gesalzenen Butterstücke einschwingen. TRADIZIONALE zufügen.

Das Tomatenmark in die Mitte des Tellers fügen, darauf die Piccatas mit der Sauce nappiert und mit dem Topinambur-Purée servieren.

## Weinempfehlung

Alle grossen trockenen Weissweine dieser Welt.

**Clos de La Coulée de Serrant, Meursaults** bester Winzer,

**Chardonnay** von Conterno-Fantino und Cloudy Bay, die herrlichen weissen Bordeaux ...