

# Tunfisch mit Jungzwiebel-Marinade

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

4 Tunfischsteaks à 120 g

Salz, Pfeffer

2 Limetten

Olivenöl zum Herausbraten

200 g Jungzwiebeln

1 Chilischote

1 EL Sojasoße

3 EL Olivenöl

2 EL Pignoli

**F**ischsteaks mit Salz, Pfeffer und dem Saft von einer Limette würzen. Danach in einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig zwei Minuten scharf anbraten – nicht länger, sonst wird der Fisch durchgebraten und trocken. In der Zwischenzeit die Jungzwiebeln längs in Streifen schneiden und mit gehackter Chilischote, Sojasoße, Olivenöl und dem Saft und der Schale der zweiten Limette marinieren.

Pignoli in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten.

Den Fisch aufschneiden und mit den Zwiebeln und den Pignoli servieren.



In „Unser Boss ist eine Dame“,  
Neapel 1966



# Gebackenes Steinpilzrisotto à la Michael Heltau

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen:

2 Tassen Risotto-Reis  
2 EL Butter  
250 ml Weißwein  
500 ml Gemüsefond (siehe Rezept Seite 126)  
250 g Steinpilze  
2 EL Butter  
100 g Parmesan  
4 Eier  
200 g Semmelbrösel  
Öl zum Frittieren  
Kerbel

**D**en Reis in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Immer wieder warmen Gemüsefond zugießen, bis der Reis weich ist.

Die Pilze klein schneiden und mit Butter, geriebenem Parmesan und einem Ei untermischen. Kleine Laibchen formen.

Die restlichen Eier verquirlen und die Laibchen in Ei und Semmelbröseln wenden.

Beidseitig in Öl herausbacken und mit Kerbel garniert servieren.



# Gefüllte Feigen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:  
 250 g Obers/Sahne  
 100 g Schokolade  
 1 EL Kakaopulver  
 12 Feigen  
 3 EL gehackte Pistazien

Obers zur Hälfte aufschlagen (also so, dass es nicht ganz fest wird), Schokolade schmelzen und Obers und Kakaopulver unterheben. Die Feigen auf der breiten Seite kappen und mit einem Löffel aushöhlen, das Fruchtfleisch unter die Schokomasse geben. Schokomasse zehn Minuten in den Tiefkühlschrank stellen, danach in die Feigen einfüllen, gefüllte Feigen mit gehackten Pistazien bestreut servieren.



In „Geheime Wege“

