



## Thunfisch-Medaillons in Ingwer-Weißwein-Creme

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

4 Thunfisch-Medaillons von Escal

50 g Ingwer

4 Schalotten

50 cl trockener Weißwein

30 cl Sahne

50 g Butter

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Medaillons nach Packungsanweisung auftauen. Ingwer klein hacken.
2. Schalotten schälen und in ganz kleine Stücke schneiden.
3. Ingwer, Schalotten und Weißwein in einen Topf geben und reduzieren lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
4. Sahne hinzugeben und erneut 3-4 Minuten reduzieren lassen. Mixen und die kalte Butter nach und nach dazugeben. Das Ganze durch ein Sieb geben und in einer Schüssel auffangen. Warm halten.
5. Thunfisch-Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne 1-2 Minuten von jeder Seite anbraten.
6. Thunfisch-Medaillons mit der Ingwer-Weißwein-Creme und Kartoffeln servieren.