



# THUNFISCHSTEAK AN GEGRILLTEM FENCHEL- ZWIEBELGEMÜSE

THUNFISCHSTEAKS  
FENCHEL  
ZWIEBEL  
FISCHGEWÜRZ  
FISCHFOND  
HERBES DE LA PROVENCE  
ZITRONE  
1 FL. SAUVIGNON BLANC  
(WACHAU ODER FRIAUL  
ODER LOIRE)

Fenchel und geschälte Zwiebeln in große Scheiben bzw. Ringe schneiden. Anschließend in einer (Grill-)Pfanne im heißen Sonnenblumenöl scharf anbraten und mit Herbes de la Provence würzen.

Das Gemüse nach kurzer Zeit der Pfanne entnehmen und in einer Wok-Pfanne mit etwas Weißwein leicht und kurz ziehen lassen.

Nun die Thunfischsteaks mit Zitrone beträufeln und mit Fischgewürz bestreuen. Beidseitig ca. drei Minuten in heißem Sonnenblumenöl anbraten.

Zu diesem edlen Feiertagsgericht reiche man einen Sauvignon blanc aus der Wachau, aus dem Friaul oder von der Loire.

» DIE GABE GOTTES AUS DEM MEER  
SEGNE DER SCHÖPFER, UNSER HERR! «



4. April 2011

30

## WEIßER SPARGEL AN LACHSSCHEIBEN

KARTOFFELN  
(FESTKOCHEND)  
WEIßER SPARGEL  
OLIVENÖL  
BALSAMICO BIANCO  
HERBES DE LA PROVENCE  
ROTER PFEFFER  
LACHSSCHEIBEN  
FRISCHER ESTRAGON ODER  
AUCH BASILIKUM  
1 FL. VERNACCIA

Kartoffeln gut bürsten und mit Schale abkochen, Spargel schälen und abkochen.

Statt Sauce Hollandaise oder Buttersauce eine Mischung aus  $\frac{2}{3}$  Olivenöl und  $\frac{1}{3}$  Aceto Balsamico Bianco, Herbes des la Provence und rotem Pfeffer bereiten. Diese Marinade erwärmen, nicht kochen!

Die Kartoffeln halbieren, salzen und zusammen mit den Spargelstangen auf dem Teller anrichten. Kartoffeln und Spargel mit der Marinade begießen.

Dazu reiche man dünn geschnittenen Lachs; diesen auf einer Platte anrichten, mit rotem Pfeffer leicht würzen und mit fein gehacktem Estragon oder Basilikum bestreuen. Voilà!

Ein Vernaccia vermag den Gaumengenuss zu steigern.

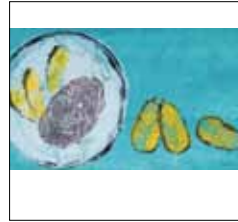
» NUN, HERR, IST WIEDER SPARGELZEIT,  
WIR PREISEN DICH IN EWIGKEIT. «

31



**VALTER GATTI**

- geb. 1952
- Maler
- lebt und arbeitet in Bruggerio (bei Monza)



**ROSEMARIE WURM**

- geb. 1944
- Malerin, Grafikerin, Objektkünstlerin
- lebt und arbeitet in Neureichenau



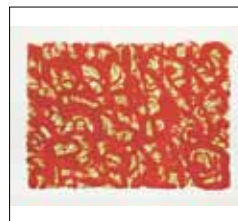
**KONRAD SCHMID**

- geb. 1959
- Holzschneider
- lebt und arbeitet in Pocking-Hartkirchen



**HUBERT HUBER**

- geb. 1956
- Konzeptkünstler
- lebt und arbeitet in Passau und Fürstzell



**WALTRAUD DANZIG**

- geb. 1945
- Bildhauerin, Grafikerin
- lebt und arbeitet in Tiefenbach und Passau



**ANDREA CEREDA**

- geb. 1961
- Bildhauer
- lebt und arbeitet in Robbiate (Lombardei)



**GABI HANNER**

- geb. 1950
- Bildhauerin, Malerin
- lebt und arbeitet in Freyung



**GEORGES AUTARD**

- geb. 1951
- Maler
- lebt und arbeitet in Marseille



**ANTON SOBRAL**

- geb. 1952
- Bildhauer, Maler
- lebt und arbeitet in Pontevedra/Galicien (Spanien)



**MARIO SCHOSSER**

- geb. 1953
- Maler, Grafiker
- lebt und arbeitet in Aukam/Geisenhausen