

Gegrilde tonijn met peperkorstje en rösti

Ingrediënten:

4 tonijn steaks
1 sjalotje, gesnipperd
1/2 zak veldsla (a 75 g)
1 eetlepel witte wijnazijn
4-5 eetlepels olijfolie extra vierge
6 eetlepels vier seizoenen peperkorrels
2 takjes tijm (van plantje of uit zakje)
4 kleine vastkokende aardappels (of 2 grote)

Bereidingswijze:

Aardappels schillen en wassen. Aardappels op (blok)rasp grof raspen. Aardappelrasp in zeef met koud water afspoelen. Goed laten uitlekken, vocht eruit drukken en rasp droog deppen. Blaadjes van tijm, zout en peper erdoor mengen. In koekenpan met antiaanbaklaag 2 el olie verhitten. Aardappelrasp gelijkmatig over bodem van pan strooien en met spatel platdrukken, zodat grofmazige koek (= rösti) ontstaat. Rösti bakken tot onderzijde goudbruin is. Deksel op pan leggen en samen voorzichtig keren. Rösti in pan laten terug glijden en andere kant goudbruin bakken. Eventueel meer olie toevoegen. Rösti op platte schaal met keukenpapier laten glijden. Tot gebruik op koele plek (maar niet in koelkast) zetten.

Tonijn steaks op kamertemperatuur laten komen. Sjalot in azijn marinieren. In vijzel peperkorrels grof stampen (of peperkorrels in theedoek wikkelen en met deegroller pletten). Tonijn steaks bestrijken met 1 el olie, bestrooien met zout en geplette peper. Peper stevig in vis drukken. In kom veldsla omscheppen met sjalot in azijn, 1/2 el olie, zout en peper. Zelfde koekenpan verhitten en rösti nu zonder olie op matig vuur weer warm en krokant laten worden. Grillpan verhitten en tonijn steaks in 4-5 min. rondom bruin en vanbinnen rosé bakken. Rösti op snijplank laten glijden en met scherp glad mes in smalle punten snijden. Tonijn, rösti en veldsla over vier grote, warme borden verdelen.