

## *Thunfisch mit zweierlei Pfeffer*

### *La Mise en Place:*

**2 EL Sojasosse, 2 EL Sesamöl, Saft von 1 Zitrone, 2 TL Honig, 1 Eiweiss, 300 g Thunfisch, 2 EL Szechuan-Pfeffer, 2 EL Tropical-Pfeffer, 100 g Glasnudeln, Sesamöl**

### *Die Vorbereitung:*

Sojasosse, Sesamöl und den Zitronensaft mit dem Honig verrühren. Eiweiss verquirlen. Thunfisch durch das Eiweiss ziehen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Szechuan-Pfeffer und Tropical-Pfeffer trocken rösten und im Mörser fein zerstoßen. Thunfisch im Pfeffer wenden.

Glasnudeln in eine grosse Schüssel legen, mit kochendem Wasser übergiessen und fünf Minuten quellen lassen. Mit der Schere kürzer schneiden.

In der Bratpfanne Sesamöl erhitzen und den Fisch darin schön braten. Herausnehmen und warm stellen.

### *Die Vollendung:*

Im Satz die Glasnudeln kurz anbraten, die Sosse zugiessen und zum Fisch anrichten.

