



## Thunfischsteak vom Grill



It's a match!

It's a match! Das Fisch-Grillgewürz verleiht deinem Seafood einmaliges Aroma!







## Zubereitung

- Die Thunfischsteaks gut waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Anschließend beiseite stellen.
- Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit der Sojasauce, dem Balsamico und dem Olivenöl gut verrühren. Mit 2 TL Fisch-Grillgewürz sowie etwas zerkleinerter Chilischote pikant abschmecken.
- Die Thunfischsteaks in die Marinade einlegen und für ca. **2 Stunden** im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.
- Danach können die Thunfischsteaks auf den Grill gelegt werden.
  Dabei sollten die Steaks bei starker Hitze ca. 1-2 Minuten pro Seite angebraten werden.
- Bitte nur kurz grillen (medium), sodass die Steaks innen noch zartrosa sind. Die **Thuna-Steaks** heiß servieren. Dazu empfehlen wir einen bunten Sommersalat und etwas Baguette.

## **Zutaten**

- 4 Steaks vom Thunfisch
- 2 TL Fisch-Grillgewürz
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL süße Sojasauce (dunkel)
- 1 EL Balsamico
- 2 EL Olivenöl
- Etwas zerkleinerte Chilischote

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code  ${\bf FOODIE22}$  erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 29.04.2026.