



## MEIN GENUSS



### Thunfischsteak vom Grill



**It's a match!**

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



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Thunfischsteaks gut waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Anschließend beiseite stellen.
- 2 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.
- 3 Die Thunfischsteaks in die Marinade einlegen und für ca. **2 Stunden** im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.
- 4 Danach können die Thunfischsteaks auf den Grill gelegt werden. Dabei sollten die Steaks bei starker Hitze ca. *1-2 Minuten pro Seite* angebraten werden.
- 5 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 **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 30.10.2026.