

Gegrillter Thunfisch mit Limette und Koriander

Für 2 Personen:

2 TL Olivenöl	2 TL Limettensaft	1 Knoblauchzehe
1/2 TL Salz	1/4 TL Pfeffer	2 TL Koriander
2 Thunfisch-Steaks		

Für die Salsa:

1 Avocado	75 g Gurke, gewürfelt	1 Tomate, gewürfelt
1 TL Pfeffer	1 TL Koriander	1 TL Limettensaft
Salz, Pfeffer		

Die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Den Knoblauch pressen.

Thunfisch-Steaks in eine flache Schale legen. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Limettensaft, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Koriander verrühren. Thunfisch-Steaks von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und 10 - 15 Minuten ziehen lassen.

Steaks aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Grill anheizen und die Steaks jeweils ca. 2 Minuten von jeder Seite grillen. Die Steaks sollten nicht ganz durchgebraten sein, sonst werden sie schnell trocken.

Für die Salsa in einer kleinen Schüssel alle Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warme Thunfisch-Steaks mit der Salsa servieren.

NN am 09. Oktober 2021