

## Thunfisch-Steak 'Teriyaki-Style'

### Für 2 Personen:

200 g Tuna Steak	2 EL Paprikapulver	und Cayennepfeffer
100 g Crème-fraiche	1/2 Zitrone	1 Spur Soja-Sauce
1 Spur Sriracha	100 ml Teriyaki-Sauce	1 Spur Rapsöl

Das Thunfischsteak vertikal halbieren und beide Stücke in Gewürzmix wälzen.

Crème fraîche mit Zitronensaft, 1 Spritzer Sojasauce und 1 Spritzer Sriracha in einer Schüssel zu einem scharfen Sauerrahm verrühren.

Den Thunfisch von jeder Seite ca. 30 Sekunden in einer sehr heißen Pfanne mit Rapsöl anbraten. Das Öl aus der Pfanne gießen, den Thunfisch mit der Teriyakisauce ablöschen und anschließend stark einkochen um den Thunfisch damit zu glasieren.

Den scharfen Sauerrahm auf zwei Teller streichen, den Thunfisch jeweils in ca. 10 gleichmäßige Scheiben schneiden und auf dem Sauerrahm anrichten.

Steffen Henssler am 04. Februar 2021