Thunfischsteak vom Grill

Die Thunfischsteaks vom Grill sorgen für Abwechslung beim Grillabend. Das Rezept ist eine tolle Alternative zu Rindersteaks, Huhn und Würstchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 6 min

Gesamtzeit: 16 min

Zutaten

4 Stk.	Thunfischsteaks (ca. 3 cm stark)
	Pfeffer (von der Mühle)
	grobes Meersalz
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Limette
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Thunfischsteak** zuerst den Grill auf 230 °C vorheizen.
2. Die Steaks mit kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Die Knoblauchzehen schälen, fein zerhacken und die Limette auspressen. Den Limetten Saft mit Olivenöl und Knoblauch zu einer Marinade vermischen.
4. Das Thunfischsteak auf dem Grillrost pro Seite 2-3 Minuten auf direkter Hitze grillen. Dabei sollte der Fisch ein schönes Grillmuster bekommen. Anschließend noch bei 140 °C indirekter Hitze etwa 2-3 Minuten oder länger ziehen lassen. Je nachdem wie durch der Thunfisch innen noch sein soll.
5. Den Fisch anrichten, salzen, pfeffern und mit der Marinade beträufeln.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp

Zum Thunfisch gemischte Salate und Rosmarin Erdäpfeln servieren. Den Thunfisch kann man auch vor dem Grillen marinieren. Dazu 4 Esslöffel Olivenöl, Saft einer Zitrone, 4 Esslöffel Sojasauce, 1 Teelöffel Chilipulver und 2 Esslöffel Sesamsamen und 2 fein gehackte Knoblauchzehen in einen Gefrierbeutel geben und alles gut vermengen. Den Fisch etwa 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen.