

Gelbflossen Thunfischsteaks mit Wasabi auf Sear Burner



» ZUTATEN FÜR 6 ALS HAUPTSPESIE

- 1000 g Gelbflossen Thunfisch Qualität
- ¼ dl Olivenöl hitzebeständig
- Fleur de sel
- ¼ dl Sojasauce
- 2 EL Wasabi
- Kerbel zum dekorieren

» ZUBEREITUNG

Thunfischsteak müssen für kurze Garzeiten Methoden absolut frisch sein. Die Thunfischsteaks mit Küchenpapier gut trocknen. Auf eine Platte legen und mit Olivenöl beidseitig bestreichen. Den Sear Burner erhitzen bis der Grillrost gleichmässig erhitzt ist. Je drei Thunfischsteaks gleichmässig auf den Grillrost legen. Ca. 30 Sekunden warten und dann um 90 Grad wenden und auf der gleichen Seite nochmals ca. 30 Sekunden grillieren. Die Thunfischsteaks wenden und nochmals den Grillvorgang wiederholen. Mit etwas Fleur de sel bestreuen.

Sojasauce mit Wasabi verrühren und dazu servieren.