

# Thunfischsteak vom Grill



## Zutaten

für 4 Personen

800 g Thunfisch  
grober schwarzer Pfeffer  
grobes Meersalz  
2 Knoblauchzehen  
1 Limette  
Olivenöl  
1 Bund Frühlingszwiebeln

## Und so wird's gemacht

Zunächst tupft man den Thunfisch mit Küchenrolle gut ab. Sofern du den Fisch am Stück gekauft hast, schneidest du nun 4 schöne Steaks à 200 g in etwa 2-3 cm dicke daraus.

Dann kannst du den Grill schon mal auf 280-300 Grad direkte Hitze vorheizen.

Da ich den schönen Geschmack des Thunfischs nicht verfälschen will, marinieren ich die Steaks vorher nicht.

Leg die Steaks auf das Grillrost und schliesse den Deckel. Pro Seite grillst du den Thunfisch für ca. 60 Sekunden auf direkter Hitze. Der Fisch sollte nun ein richtig schönes Grillmuster bekommen haben.

Anschließend lässt du den Thunfisch noch 2 Minuten bei indirekter Hitze (140 Grad) ruhen und ziehen.

Während der Fisch noch ruht, presst du eine Limette und vermischt den Saft mit 2-3 Esslöffeln Olivenöl. Ich habe bewusst eine Limette und keine Zitrone gewählt, da die Säure der Limette nicht so intensiv ist wie die einer Zitrone.

Dann schälst du den Knoblauch, hackst ihn in feine Stücke und gibst ihn ebenfalls zu dem Öl.

Die Frühlingszwiebeln schneidest du in feine Röllchen.

Dein Fisch ist jetzt fertig und kann vom Grill genommen werden. Zum Abschluss noch etwas groben Pfeffer und grobes Salz darüber und ein Löffel deiner Olivenölmixtur sowie eine Handvoll von den geschnittenen Frühlingszwiebeln.

Perfekt dazu passt unser gegrillter Spargel, ein Grillgemüse oder einfach ein grüner Blattsalat.

*Mit den Zeitangaben und der Dicke der Steaks aus meinem Rezept ist der Fisch innen nach dem grillen noch leicht roh. Solltest du das nicht mögen, lass den Thunfisch einfach noch 2 Minuten länger ziehen.*