

Vorspeise Salat Niçoise / Pochiertes Ei / Kartoffel / Thunfisch
Rezeptteil 3 von 4 Thunfisch gegrillt.

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
6 Stk	frische Thunfischsteaks á 100 g
1000 ml	Salzlake 6 %

Vorbereitung

1. Die Thunfischsteaks 60 Minuten in die Salzlake legen.

Zubereitung

Grill: Die Thunfischsteaks auf dem gut vorgeheizten Grill bei hoher, direkter Hitze je Seite ca. eine Minute grillen. Das Fleisch sollte im Kern noch roh sein.