






Tuna in Espresso-Teriyaki

 Leicht  20 min  4 Personen

Zutaten

- 1 Saku Block Thunfisch
Art.-Nr. 85044 auf
www.deutschesee.de/shop
- 1 Espresso, frisch aufgebrüht
- 50 ml Sojasauce
- 1 EL Honig
- 2 Limetten, unbehandelt
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Koriander
- ½ rote Chili
- 1 TL Kaffeebohnen
- 1 Granatapfel
- 120 g Queller

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für die Marinade Espresso, Sojasauce, Honig, Abrieb einer Limette und 1 EL Olivenöl gut verrühren. Den Koriander waschen und fein schneiden, die Chili in feine Ringe schneiden und die Kaffeebohnen im Mörser grob zerstoßen. Alles zu einer Marinade mischen und gut verrühren. Den Thunfisch in der Marinade einlegen und für circa 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, den Thunfisch dabei einmal wenden.

Schritt 02

In der Zwischenzeit die Kerne aus dem Granatapfel lösen und mit dem Queller vermengen. Das restliche Olivenöl und den Saft einer Limette hinzugeben und alles kräftig zu einem Salat mischen.

Schritt 03

Den Thunfisch aus der Marinade nehmen und in einer Grillpfanne bei sehr starker Hitze circa 30 Sekunden von jeder Seite braten, anschließend in Scheiben schneiden und auf dem Queller-Granatapfelsalat anrichten.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür