

## Rezept

# Thunfischsteak mit Vanillebutter

Ein Rezept von Thunfischsteak mit Vanillebutter, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> weiche Joghurtbutter	<b>½</b> kleine Vanilleschote
<b>½ Stange</b> Langpfeffer	<b>½ TL</b> schwarze Pfefferkörner
Salz	<b>1 - 2 Msp.</b> abgeriebene Bio-Limettenschale
<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 10 cm)	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>1 EL</b> gehackte Petersilie	<b>2 EL</b> Limettensaft
<b>5 EL</b> Öl	<b>4</b> Thunfischsteaks
Salz	Öl zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

- Butter glatt rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Beide Pfeffer in einem Mörser nicht zu fein zerstoßen und mit Vanillemark, ½ TL Salz und Limettenschale unter die Butter rühren. Butter abschmecken und kühl stellen.
- Für den Thunfisch Lauch und Sellerie waschen, putzen und hacken. Mit Petersilie und Limettensaft verrühren. Das Öl unterschlagen. Die Thunfischsteaks kalt abspülen und trocken tupfen. Die Steaks mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Beutel gut verschließen und durchkneten, damit sich Fisch und Marinade verbinden. Mindestens 30 Min. marinieren.
- Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Marinade von den Thunfischsteaks abstreifen, z. B. mit einem Teigschaber. Steaks trocken tupfen, ebenfalls mit Öl bepinseln, salzen und bei mittlerer Hitze insgesamt 5 - 6 Min. grillen, dabei einmal wenden. Wer einen rohen Kern im Thunfischfleisch mag, grillt die Steaks nur ca. 2 Min. pro Seite. Mit der Vanillebutter genießen.