

Rezept

Ganzer Thunfisch vom Grill (Pla Ooh Yang)

Ein Rezept von Ganzer Thunfisch vom Grill (Pla Ooh Yang), am 27.04.2024

Zutaten

3 EL Reissessig

1 EL weiche Butter

1 küchenfertiger Thunfisch (ca. kg, ersatzweise Wolfsbarsch, roter oder weißer Schnapper)

1 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. 1 l Wasser mit dem Essig vermischen und den Fisch darin waschen. Anschließend gut trocken tupfen.
2. Die weiche Butter mit dem Salz vermischen und den Fisch damit einpinseln. Ca. 20 Min. zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
3. Den Thunfisch bei kleiner Hitze 25-30 Min. unter gelegentlichem Wenden grillen.