

Rezept

Thunfisch-Burger mit Senfsauce

Ein Rezept von Thunfisch-Burger mit Senfsauce, am 28.11.2023

Zutaten

500 g TK-Thunfischsteaks	Salz
Pfeffer	1/2 Radicchio (ca. 200 g)
2 EL Rotweinessig	2 EL + 2 TL Olivenöl
2 TL kleine Kapern	100 g Mayonnaise
1 EL körniger Senf	1 TL Honig
1 TL Zitronensaft	4 Mega-Hamburger-Brötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Die Thunfischsteaks 20 Min. antauen lassen, kalt waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

2. Den Radicchio waschen, durchschneiden, vom Strunk befreien und die Hälften in feine Streifen schneiden. Mit Essig, Salz, Pfeffer und 2 EL Öl vermischen, die Kapern unterheben, 15 Min. marinieren.

3. Die Mayonnaise mit Senf und Honig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In einer Grillpfanne 2 TL Olivenöl erhitzen und die Thunfischsteaks bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-5 Min. braten.

4. Die Brötchen aufschneiden, die Hälften 1-2 Min. mit der Schnittfläche nach unten toasten. Den Radicchiosalat auf die unteren Brötchenhälften geben. Jeweils ein Thunfischsteak daraufsetzen und die Senf-Mayonnaise darauf verteilen, zuletzt die oberen Brötchenhälften daraufsetzen.