

Gegrillter Thunfisch in Würzöl

Marinieren:

Zwei Stunden

La Mise en Place:

3 Knoblauchzehen, ½ TL Koriander, 1 TL Fenchel, 1 EL Pfefferkörner, 1 TL Kreuzkümmel, 1 Peperoncino, 1¼ dl Olivenöl, 300 g Thunfisch

Die Vorbereitung:

Knoblauch fein hacken. Koriander, Fenchel, Pfefferkörner und Kreuzkümmel zusammen im Mörser zerstoßen. Den Peperoncino fein hacken und alles mit Olivenöl in einem Schüsselchen verrühren und den Thunfisch darin zwei Stunden marinieren. Ab und zu wenden.

Den Thunfisch aus der Marinade heben, abtropfen und auf den Grillrost setzen.

Das Grillen:

Auf jeder Seite fünf Minuten grillen.

Das passt dazu:

Folienkartoffeln und kleine Erbschen

