



THUNFISCH-SATAY

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

	4 Thunfischsteaks á 200 g
<i>italienische Würzsauce aus Sardellen</i>	70 g Colatura di Alici
	100 g Zitronengras
	150 ml Sojasauce
	1 l Kokosmilch
	50 g Ingwer
<i>Ingwergewächs aus Thailand</i>	100 g Galgant
	5 Knoblauchzehen
	Fleur de Sel
	ca. 20 kl. Holzspieße

MEIN TIPP

„ DAS ZITRONENGRAS IN EINEN GEFRIERBEUTEL GEBEN UND ANSCHLIESSEND GLATTSTREICHEN, DAMIT DIE LUFT ENTWEICHT. MIT EINEM KÜCHENHOLZ KRÄFTIG ÜBER DAS ZITRONENGRAS ROLLEN - SO SCHMECKT ES BESONDERS INTENSIV.

ZUBEREITUNG

1. Den Ingwer und Galgant schälen. Aus Colatura di Alici, Sojasauce, Kokosmilch, Ingwer, Galgant und Knoblauch mit dem Mixer einen homogenen Fond herstellen.
2. Das Zitronengras fein schneiden und zu dem Fond geben. Einmal kurz pürieren. Die Steaks über Nacht im Fond im Kühlschrank marinieren. *besser 2 Nächte!*
3. Danach den Thunfisch herausnehmen, abtropfen und mit Küchenrolle abtupfen. Vor dem Grillen die Steaks temperieren, am besten auf 30 °C im Kern, dann nur kurz von beiden Seiten scharf angrillen, runternehmen vom Grill. *Geht mit dem Sommer Hit am besten!*
4. Die Steaks in mundgerechte Stücke schneiden, aufspießen und mit Fleur de Sel würzen.