



GERÄUCHERTE THUNFISCHSTEAKS MIT FENCHEL-NUSS-RELISH

Zutaten für 4 Personen

4 Thunfischsteaks (ca. 175 g)
Fenchel-Nuss-Relish
500 g Fenchel
1 Peperoni
4 vollreife Eiertomaten, längs halbiert
etwas Olivenöl
2 EL Sherry-Essig
½ TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL grobes Meersalz
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50 g Haselnusskerne, geröstet, gehäutet, gehackt
2 EL gehackte glatte Petersilie
1 EL Honig
1 EL Limettensaft, frisch gepresst
1 EL Olivenöl

Zum Räuchern

2 grosse Handvoll Eichenholz-Chips, mind. 30 Minuten gewässert

Die Hälfte der Holz-Chips abtropfen lassen und auf die Glut geben. Bei einem Gasgrill die gesamten Chips in eine Räucherbox legen. Fenchel in Scheiben und Peperoni in Streifen schneiden, Tomaten halbieren. Ge-

müse mit Olivenöl bestreichen und bei starker Hitze bissfest grillieren (bei den Tomaten Schnittfläche nach unten, bei der Peperoni Hautseite nach unten). Das gegarte Gemüse vom Grill nehmen. Die Peperoni in eine Schüssel geben, diese verschliessen. Nach 10 Minuten Peperoni häuten und mit dem Fenchel und den Tomaten in 1-2 cm grosse Würfel schneiden. Den Essig in einer Schüssel mit Paprikapulver, ½ TL Salz und ½ TL Pfeffer verquirlen. Nach und nach etwa 4 EL Olivenöl darunter schlagen. Fenchel, Peperoni, Tomaten, Nüsse und Petersilie in die Schüssel geben und alles gut mischen. Das Relish bei Raumtemperatur beiseite stellen.

Thunfischsteaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und gleichmässig mit dem restlichen Salz und Pfeffer bestreuen. Beim Holzkohlegrill die restlichen Chips abtropfen lassen und auf die Glut geben und die Steaks bei geschlossenem Deckel über direkter mittlerer Hitze etwa 8 Min. grillieren, dabei einmal wenden. Warm mit dem Relish servieren.

www.weber.com