



AUBERGINENSTEAKS MIT GEBRATENEM THUNFISCH IN MOST-DRESSING

Categoria: Vorspeisen **Tempo di preparazione:** 70 minuten **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 1 runde Aubergine
- Salz, zum Abschmecken
- Natives Olivenöl extra, je nach Bedarf
- 1 Knoblauchzehe
- Chilischote, nach Belieben
- Minze, fein gehackt, nach Belieben
- 1/2 Glas Rotweinessig + etwas zum Bestreichen des Thunfischs
- Petersilie, fein gehackt, nach Belieben
- 4 Thunfischfiletsteaks von 2 cm Dicke
- 1 Esslöffel Most (frisch gepresster Traubensaft)

Most ist der Saft von Weintrauben, bevor er zu Wein vergoren wird. Er hat einen Hauch von Süße und verleiht allem, dem er hinzugefügt wird, eine herrliche Komplexität – in diesem Fall dem Dressing für die Auberginen und den gebratenen Thunfisch.

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **70 Minuten**

Portionen: **4**

Zubereitung

Die Aubergine in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden; salzen und 30 Minuten ruhenlassen.

So wird ihnen die Bitterkeit genommen.

Dann die Steaks auf einer heißen Grillplatte von beiden Seiten etwa 5-10 Minuten grillen.

Für das Dressing natives Olivenöl extra, Knoblauchzehe, Chilischote, Most, Minze, ½ Glas Rotweinessig und Petersilie miteinander verquirlen. Beiseitestellen.

Die Thunfischsteaks nehmen, mit Salz bestreuen und Essig bepinseln. 4 Minuten – oder weniger, wenn sie noch leicht rot bleiben sollen – auf jeder Seite braten.

Die Thunfischsteaks in Scheiben schneiden und auf den Auberginensteaks anrichten.

Mit der Soße beträufeln und auf einer heißen Platte servieren. Guten Appetit!

