

Tunfisch in Kapernbutter

- 4 Thunfisch-Steaks
(Sushiqualität)
besser kleiner aber
mindestens 15mm dick
- 2 EL Öl, Neutrales oder gewürztes
Woköl
- etwas Pfeffer, geschrotet
- etwas Salz (am besten Fleur de Sel)
- 1 Glas kleine Kapern
- 100g Butter



Thunfischsteaks waschen und trocken tupfen. Steaks leicht Salzen und mit geschrotetem Pfeffer bestreuen und fest andrücken.

Grillpfanne oder normale Pfanne mit dem Öl heiß werden lassen und den Thunfisch so braten, dass er innen aber noch einen deutlich rohen 'Kern' hat. Butter zerlassen und die Kapern zugeben und erhitzen und beim Anrichten den Tunfisch am Teller damit übergießen.

Dazu passen Reis oder Petersilkartoffel.

