

# Fischrezepte

## Atun Fresco Con Tomate Alinado - Thunfisch In Tomaten

Stichworte: Tapas, Thunfisch, Vorspeisen, Spanien

---

8 Essl. Olivenöl		- Mühle
Zitronensaft	600 g	Frischer Thunfisch
3 Knoblauchzehen	750 g	Fleischtomaten
Salz	6	Essl. Trockener Sherry
Schwarzer Pfeffer aus der	7	Essl. Sherryessig

---

6 Esslöffel Olivenöl und Zitronensaft in eine Schüssel gießen. Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Thunfisch mit Zitronensaft beträufeln, in kleine Scheiben schneiden. Auf eine Platte legen, mit der Marinade übergießen und zugedeckt mind. 30 Min. marinieren.

Zwiebel schälen, fein hacken, im restlichen Olivenöl andünsten. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, klein würfeln und dazugeben.

Sherry und Sherryessigiterrühren und bei milder Hitze 15 Min. schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Thunfisch aus der Marinade nehmen, auf jeder Seite, je nach Dicke, 2- 3 Min. braten. Restliche Marinade in die Soße gießen.

Fischscheiben auf eine Platte legen, warme Tomatensoße darauf verteilen. Warm oder kalt servieren.