



## Sizilianisches Thunfischsteak

an Bulgur und Orangen-Chicorée-Salat



ca. 20min



4 Portionen

Superschnell und doch voller mediterraner Aromen: Unser sizilianisch inspiriertes Thunfischsteak bringt den Geschmack des Mittelmeers auf deinen Teller. Der zarte Fisch wird auf nussigem Bulgur serviert. Dazu gibt es einen süß-herben Orangen-Chicorée-Salat, der mit Schalotten, Oliven und Datteln verfeinert wird. Ein ideales Gericht für Genießer, die ausgewogen und lecker essen wollen! Buon appetito!

## Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Bulgur<sup>2</sup>
- 2 Schalotten
- 2 Pck. grüne Oliven
- 2 Chicorée
- 2 unbehandelte Orangen
- 50g getrocknete Datteln
- 4 MSC-Gelbflossen-Thunfischsteaks<sup>1</sup>
- 100g Rucola

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Fisch (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 637kcal, Fett 22.3g, Kohlenhydrate 72.5g, Eiweiß 32.5g



**1. Bulgur kochen**

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 5-7Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



**4. Vinaigrette-Mix braten**

Die **Schalotten** in einer großen Pfanne mit 4EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. glasig anbraten. Die **Oliven** und die **Datteln** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. 3EL Essig und 1 kräftige Prise Salz einröhren, dann den **Vinaigrette-Mix** in eine große Schüssel geben. Die Pfanne auswischen.



**2. Gemüse vorbereiten**

Die **Schalotten** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Oliven** grob schneiden. Den **Chicorée** längs halbieren, dabei den Strunk entfernen und die **Blätter** voneinander trennen.



**5. Fisch braten**

1EL Olivenöl in der Pfanne erwärmen. Den **Fisch** trocken tupfen und bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. braten, bis die Hitze ca.  $\frac{1}{3}$  des **Fisches** gegart hat. Dazu die Farbveränderung an der Seite des **Fisches** prüfen. Dann wenden und erneut 2-3Min. braten. Wer den **Fisch** lieber vollständig durchgegart mag, wendet ihn erst, wenn die Hitze die Mitte des **Fisches** erreicht hat.



**3. Orangen schneiden**

Die **Orangen** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** längs vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden.



**6. Salat zubereiten**

Den **Chicorée**, den **Rucola** und die **Orangen** mit dem **Vinaigrette-Mix** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Fisch** mit dem **Orangen-Chicorée-Salat** auf dem **Bulgur** anrichten und servieren.