

# Haifischsteak an Basilikum-Tomaten-Quarksauce

## Zutaten:

für 4 Personen

- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 Haifischsteaks oder Thunfisch

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## SAUCE

- 1 Bund Basilikum
- 150g Quark
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Knoblauchzehe; ausgedrückt

## Zubereitung:

Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut verrühren, die Fischsteaks damit einreiben. Für die Sauce Basilikum hacken und mit Quark, Tomatenpüree und Knoblauch verrühren.

Den Fisch auf dem Grill beidseits je ca. 8 Minuten grillen.

Haifischsteaks mit der Basilikum-Tomaten-Quarksauce zu „Baked Potatoes“ servieren