

Israelischer St. Petersfisch

Auszug aus dem Buch «Populäre Speisen aus Israel» von Ruth Sirkis

Zutaten (für 2 Portionen):

- 2 ganze mittelgrosse Petersfische
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ein Hauch Peperoni
- ½ Tasse Olivenöl

Zubereitung:

Reinigen Sie den Fisch und klopfen Sie ihn leicht trocken. Reiben Sie ihn aussen und innen mit dem Zitronensaft ein.

Machen Sie drei diagonale Einschnitte in die Haut.

Mischen Sie die Gewürze und reiben Sie den Fisch aussen und innen damit ein. Lassen Sie das Ganze für rund zehn Minuten einwirken. Erhitzen Sie das Öl in einer grossen, schweren Bratpfanne und braten Sie den Fisch etwa sieben Minuten auf jeder Seite, bis er braun und knusprig aussieht.

Servieren Sie den Petersfisch mit Kartoffeln, geschält, halbiert, gebraten oder gebacken.

