



MAROKKANISCHE FISH AND CHIPS

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Fisch mit den Marinadenzutaten, 2 Esslöffeln Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und den Fisch wenden, bis er mit der Marinade überzogen ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die Kartoffeln in 1 cm breite Stifte schneiden. Die Stifte in einer Schicht auf 1 oder 2 Backblechen verteilen, großzügig mit Olivenöl begießen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Blech rütteln, bis die Kartoffeln mit den Gewürzen und dem Öl überzogen sind. Die Kartoffeln 30–40 Minuten im Backofen goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit das obere Blech nach unten und das untere nach oben setzen, damit die Kartoffeln gleichmäßig garen.

Eine Grillpfanne oder eine große beschichtete Pfanne bei starker Hitze sehr heiß werden lassen. Tomaten, Gurke, Möhre, Kapern und die Korianderblätter in einer Schüssel mischen.

Etwa 10 Minuten bevor die Chips fertig sind, den Fisch 5–7 Minuten in der glühend heißen Pfanne braten, bis er fest und durchgegart ist. Die Stücke dabei regelmäßig wenden. Ist Ihre Pfanne nicht groß genug, den Fisch in 2 Portionen braten. Das Brot in einer heißen Pfanne ohne Fettzugabe auf jeder Seite etwa 30 Sekunden erwärmen. In Alufolie wickeln und ein paar Minuten in den Backofen legen. Den Salat mit Essig, bestem Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen und durchmischen. Die Brote in der Mitte auseinanderreißen, mit einem Messer eine Tasche hineinschneiden und mit 1 kleinen Handvoll Salat, ein paar Fischstücken und je 1 Löffel Joghurt füllen. Die Chips mit etwas Paprikapulver bestreut dazureichen.

Ich serviere dieses schnelle, absolut einfache Gericht mit Chips, denn mir gefiel die Idee, den exotisch gewürzten Fisch mit etwas Heimischem zu kombinieren. Bei der Marinade können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Probieren Sie einfach, welche Würzmischung Ihnen zusagt. Der Seeteufel ist in wenigen Minuten gar. Machen Sie also Ihre Chips fertig und legen Sie dann Ihren Fisch auf den Grill oder in die Pfanne und rufen Sie schon mal zu Tisch.

Für 4 Personen

600 g Seeteufelschwänze, enthäutet und in 5 cm große Stücke zerteilt	1 kleines Bund Koriandergrün, Blätter abgezupft
Olivenöl	4 Fladenbrote
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 EL Weißweinessig
1 kg mehlig kochende Kartoffeln, gewaschen und gebürstet	3 EL bestes Olivenöl
2 reife Tomaten, grob gehackt	Naturjoghurt zum Servieren
	<i>Für die Marinade:</i>
½ kleine Salatgurke, längs halbiert und in dünne Scheiben geschnitten	½ EL Paprikapulver
1 Möhre, geschält und in Julienne-Streifen geschnitten	½ EL Kurkuma
1 EL Kapern, abgetropft	½ EL gemahlener Ingwer
	½ EL gemahlener Koriander
	1 kleines Bund glatte Petersilie, fein gehackt