



Orientalische Makrele vom Grill

Zutaten:

2 Makrelen, küchenfertig, geputzt und abgetrocknet
6 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
16 Blätter frische Minze,
4 Lorbeerblätter
4 EL Kreuzkümmelsamen
4 EL Fenchelsamen
2 EL Tasmanischer Bergpfeffer
8 Scheiben Limetten
6 EL grobes Meersalz

Zubereitung:

Den Schwanz der Makrele entfernen. Die Alufolie zweilagig in hinreichender Länge ausbreiten, so dass die Makrele später darin eingeschlagen werden kann. Die Hälfte der Zutaten (mit Ausnahme der Knoblauchzehen) mittig als Bett für die Makrele auf der Alufolie verteilen. Die Makrele darauflegen, und mit der zweiten Hälfte der Zutaten bedecken. Den Knoblauch vor und hinter der Makrele platzieren.

Alles möglichst dicht (mehrfach gefalzt) in die Alufolie einwickeln.

Etwa 30 Minuten neben der Glut (indirekt) auf dem Grillrost bei geschlossenem Deckel garen (ohne Deckel verlängert sich die Garzeit entsprechend). Nach der Hälfte der Zeit wenden. In der Alufolie servieren.