

# Fischspieße mit Kreuzkümmel

(Libanesische Küche)

Menge: Reicht für 4 Personen

Zutaten: 750g festes weißfleischiges Fischfilet (z.B. Rotbarsch)  
2 Eßlöffel Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Koriander  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
Pfeffer

Zubereitung: Die Fischfilets in 3 cm große Stücke schneiden und auf geölte Spieße stecken.  
Für die Marinade den Knoblauch zerdrücken, und mit Öl, Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer vermischen.  
Den Fisch am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.  
Die Fischspieße abtropfen lassen und die restliche Marinade aufbewahren.  
Spieße bei auf dem leicht geölten Grill bei mittlerer Hitze 5–6min garen. Dabei zwischendurch einmal umdrehen und mehrmals mit der Marinade bestreichen.

Tips: Als Beilagen eignet sich z.B. Fladenbrot