

Mashuai

Die Küstenregionen des Omans sind seit Jahrhunderten von der Fischerei geprägt, weshalb Sie hier in vielen Restaurants Fischgerichte wie Mashuai finden. Mashuai ist ein traditionelles omanisches Gericht, das durch seine zarten Aromen und die perfekte Balance von Gewürzen besticht. Der gegrillte Fisch wird mit einer Mischung aus Säure und Würze erfreuen; charakteristisch ist der frische, leicht säuerliche Geschmack. Dieses Gericht ist ein Fest für die Sinne und ein Muss für Liebhaber der arabischen Küche.

Im Oman steht Mashuai symbolisch für die Gastfreundschaft des Landes und wird gern zu besonderen Anlässen und Festen serviert.

Zutaten

- Königsmakrele ganz, ausgenommen 1 ½ kg
- Zitronensaft 4 EL
- Knoblauchzehen fein gehackt 4 Stück
- Kreuzkümmelpulver 2 TL
- Korianderpulver 2 TL
- Kurkuma
- Salz 1 TL
- Olivenöl 3 EL

1. Den Fisch gründlich waschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander und Salz einreiben. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Den Fisch mit Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen. Etwa 20-25 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis der Fisch durchgegart und leicht gebräunt ist.
3. Den gegrillten Fisch zusammen mit dem Fladenbrot servieren. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

