



Makrelen auf kalifornische Art

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 - 1 ½ TL Salz
 - ½ TL Zwiebelpulver
 - ½ TL Knoblauchpulver
- ½ TL gemahlener weißer Pfeffer
- ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
 - ½ TL getrockneter Dill
 - ½ TL getrockneter Oregano
- 2 große Makrelen (je 500g), gesäubert und filetiert
 - 115g Butter
 - Frische Oreganozweige (nach Belieben)
 - Zitronenscheiben (nach Belieben)
- Gebratener Lauch zum Servieren (nach Belieben)

Zubereitung:

- 1) In einer kleinen Schüssel das Paprikapulver, das Salz, das Zwiebel- und Knoblauchpulver, den weißen und schwarzen Pfeffer sowie den getrockneten Dill und Oregano vermengen.
- 2) Die Makrelenfilets mit der Gewürzmischung bestreuen, sodass sie rundherum gut bedeckt sind.
- 3) Die Hälfte der Butter in einer Pfanne mit schwerem Boden sehr heiß werden lassen, 2 Filets einlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Sofort herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Die restliche Butter erhitzen und die anderen beiden Filets braten.
- 4) Die Makrelenfilets nach Belieben auf gebratenem Lauch anrichten und nach Belieben mit frischem Oregano und Zitronenscheiben garnieren. Mit der restlichen Butter in der Pfanne umträufeln und servieren.

Alternative Fische: Red Snapper, Thunfisch, Lachs (in jedem Fall dicke Filets)

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team