

Grillrezepte

Berber Marinade Pikant

Anzahl: 1 Rezept

Gattung,: Grill, Orientalisch, Marinade, Marokko, Ideen, Raffiniert,

1 mittelgr. Zwiebel, feingehackt	1/2 Teel. Bockshornklee, gemahlen
4 Knoblauchzehen,	- (nach Wunsch)
2 Essl. feingehackt	1/2 Teel. Zimt, gemahlen
3 Essl. Ingwer, gehackt	1/4 Teel. Piment, gemahlen
3 Essl. Edelsüßpaprika	1/8 Teel. Nelken, gemahlen
1 Essl. Rosenpaprika	4 Teel. Salz, oder Menge nach
2 Teel. Koriander, gemahlen	- Geschmack
Frisch gemahlener	1 Teel. Honig, oder Zucker
1/2 Teel. schwarzer	180 ml Olivenöl
1 Teel. - Pfeffer	60 ml Frisch gepresster
Kardamom, gemahlen	- Zitronensaft
Scharfe, rote Chiliflocken,	
- oder nach Geschmack	

Die Berber, die für ihre Teppichwebkunst bekannt sind, leben im Atlasgebirge (Marokko). Lamm und anderes Fleisch würzen sie mit dieser kräftigen Paste aus typisch nordafrikanischen Gewürzen. Bockshornklee ist ein Samenkorn mit angenehm bitterem Geschmack man findet ihn in indischen und arabischen Geschäften sowie im Bioladen. Ich habe diese Marinade mit sehr gutem Ergebnis für Thunfisch, Schweinefilet und Lendensteak verwendet. Die Marinade auf Fleisch, Geflügel, Fisch, oder Meeresfrüchte streichen und alles abgedeckt im Kühlschrank 8 Std. marinieren. Die Mischung ist recht feurig, daher sparsam dosieren.

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Paprika, Koriander, Pfeffer, Kardamom, Chiliflocken, Bockshornklee, Zimt, Piment, Nelken und Salz in einem Mixer zu einer grobkörnigen Paste pürieren. Honig, Öl und Zitronensaft einarbeiten., oder alle Zutaten auf einmal zu einer glatten Paste pürieren. Abschmecken und, falls nötig, noch etwas Chiliflocken, oder Salz zufügen. Abgedeckt hält sich diese Marinade im Kühlschrank 1 Woche.

Ergibt ca. 375 ml, für 1-1 1/2 kg Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel oder Fleisch.