

Rotbarsch mit Tahinasoße Rotbarsch eignet sich hervorragend für Samak bi I tahina. Sein würziges Fleisch kann dem Geschmack der Tahinasoße standhalten

Rezept Samak bi I tahina ### ##### – Fisch mit Tahinasauce

Zutaten

- 2 Fischkotletts oder 2 Fischfilets, z.b. Wolfsbarsch, Dorade, Rotbarsch, Wittling oder Saibling
- 1/2 Tasse Tahinasauce
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

Für dieses Rezept kann der Fisch entweder gebraten oder gedünstet werden. Feste Fischarten wie die barschartigen kann man sehr gut braten, während z.b. Saibling oder Wittling sich auch sehr gut zu dünsten eignen.

Den gegarten Fisch auf einer Platte anrichten und mit der Tahinasauce bedecken. Mit der Petersilie bestreuen. Die Zitrone in Spalten schneiden und den Fisch mit den Zitronenspalten garnieren

Dazu passt: