



Vorspeise (einfach, Zubereitung 30 Min.,  
marinieren 24 Std.)

## MARINierter MAHI-MAHI MIT GEWÜRZSUD

400 g vom Mittelstück (beste Qualität) des frischen Mahi-Mahi (eine Goldmakrelenart)	in Würfel von 2 cm Seitenlänge schneiden. (Das Rezept gelingt auch mit Thunfisch bestens.)
2 Stück langen Pfeffer	im Mörser zerstoßen. Mit den Fischwürfeln vermischen und in ein flaches Gefäß legen.
2 Knoblauchzehen 1 l Olivenöl, 2 Thymianzweigen 1 Rosmarinzweig	schälen, in feine Scheiben schneiden, mit und aufkochen, heiss über den Fisch giessen, erkalten lassen und über Nacht, mit Folie bedeckt, im Kühlschrank marinieren.
<b>Gewürzsud</b>	
2 Bioorangen und 2 Biozitronen	Von mit einem Brotmesser hauchdünn die Schale wegschneiden und den Saft auspressen.
100 g Zucker, 1 dl Rotweinessig	aufkochen, Orangen- und Zitronensaft begeben und mit zur Hälfte einreduzieren.
10 g Honig	
¼ Muskatnuss, ½ Zimtstange, 2 Nelken, 1 Sternanis 10 g Ingwer mit Schale	(Nuss mit grossem Messer zerteilen) zusammen mit grob zerstoßen.
1 Vanillestange	halbieren und das Mark auskratzen.
	Zerstoßene Gewürze mit Vanillemark und Fruchtschalen in ein Tüchlein (Gaze) einwickeln und mit einem Faden zusammenbinden. Sud aufkochen, Gewürzbündel begeben, erkalten lassen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
	<b>Am nächsten Tag:</b> Fischwürfel aus dem Öl nehmen und leicht abtupfen.
4 Toastscheiben Basilikumöl	entrinden, in Dreiecke schneiden und im goldgelb-knusprig backen. Mahi-Mahi-Würfel im Glas anrichten, mit Gewürzsud beträufeln und evtl. mit Salat garnieren.

marmite