

Rezept Europa: Zypern



Zyprische Mezé – Von allem ein bisschen, aber davon viel

Bei den „kleinen Köstlichkeiten“ (Mezedes) ist für jeden etwas bei. Die Zypriern lieben es gesellig und vor allem lecker. In meist großer Runde wird sich den ganzen Abend durch ungefähr 30 verschiedene kleine Portionen geschlemmt.

Zu den Klassikern gehören: Oliven, Salat, Tahina, Tzatziki, Hummus, Gemüse-Varianten, Halloumi, Schweinewurstchen, Fleischbällchen, Souvlaki, Lamm, Hühnchen, Räucherfleisch, Fisch, Oktopus und Calamari.

Als Hauptspeisen-Beispiel für ein Mezé schlagen wir Ihnen Fisch in Folie (Psari se asimocharto) vor.

So wird's gemacht:

Heizen Sie den Ofen auf **200 Grad** vor. Salzen, pfeffern und beträufeln Sie dann die **Fischfilets** mit dem **Zitronensaft**. Pinseln Sie die 4 einzelnen Aluminiumfolien mit dem **Öl** ein, legen je eine **Scheibe Speck** in die Mitte und ein **mariniertes Fischfilet** darüber.

Vermischen Sie den **Halloumi** mit den Kapern und verteilen das Gemisch über den Fischfilets. Legen Sie eine weitere **Scheibe Speck** darüber und verschließen Sie nun die Folie mit etwas Luft zum Speck, aber so, dass kein Saft austreten kann. Garen Sie die Fisch-Päckchen in einem geschlossenen Gefäß für ca. **45 Minuten** im Backofen. Danach herausnehmen, auspacken und heiß servieren.

Sie brauchen:

Zutaten für 4 Personen

- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl
- 4 TL Kapern
- 8 große Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Fischfilets (je ca. 200g)
- 4 EL Halloumi gewürfelt, alternativ Feta-Käse

wir wünschen
Kali orexi!