



Israelische Meerbarbe mit Orangenbutter

Israel ist bekannt für seine wohlschmeckenden Früchte. In dem warmen, sonnigen Klima gedeihen Zitrusfrüchte besonders prächtig. Die bekannteste darunter ist wohl die Orange, die mit einem grünen Label mit der gelben Aufschrift »Jaffa« beklebt in alle Welt exportiert wird. Die Jaffa-Orange ist von der Sorte Shamouti, die besonders süß ist und wenig Kerne hat. Benannt wurde die Orange nach der uralten Hafenstadt Jaffa am Mittelmeer. Denn schon in alten hebräischen Schriften heißt es, dass in dieser Gegend Zitrusfrüchte wuchsen.

Jaffa ist mittlerweile eingemeindet in die Stadt Tel Aviv, die 1909 gegründet wurde und sich seitdem zur lebhaften Metropole entwickelt hat. In Anlehnung an den Spitznamen New Yorks »The Big Apple« nennt sich Tel Aviv wegen der Jaffa-Orange mit einem Augenzwinkern »The Big Orange«.

Für 6 Personen:

6–8 EL Öl
6 Meerbarbenfilets
Mehl
Salz

Für die Orangenbutter:

Schale und Saft von 2 unbehandelten Orangen
150 g Butter, geschmolzen
1 Knoblauchzehe, geviertelt
4 EL Weißwein
1 Prise Cayennepfeffer
Zucker
Salz



Zubereitung:

Die Orangen heiß abspülen und dünn schälen. Die Schalen in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren.

Die Orangenschalen und alle Zutaten bis auf die Butter so lange in einem Topf erhitzen, bis die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte eingedampft ist. Die Mischung vom Herd nehmen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen. Jetzt die flüssige Butter mit dem Schneebesen in die Orangenreduktion schlagen. Danach warm halten.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Die Fischfilets leicht salzen, im Mehl wenden, abklopfen und auf jeder Seite 2 Minuten braten.

Die Orangenbutter auf Teller gießen und den Fisch darauf legen. Mit den in feine Streifen geschnittenen Orangenschalen anrichten. Dazu passt am besten frisches Weißbrot!