



CHEFKOCH.DE

## Gegrillter Fisch nach Cajun-Art

### Blacked Fish nach Cajun-Art

Alle Gewürze bis auf en Paprika zum sog. "Cajun-Gewürz" vermischen. Butter in einem Topf schmelzen. Die Fischfilets mit der geschmolzenen Butter einpinseln, mit Cajun-Gewürz und Paprika einreiben. Auf einem oder unter einem sehr heißem Grill kurz grillen. Der Fisch muss außen schwarz sein, und innen weiß und saftig bleiben.

Dazu passen gegrillte Maiskolben und süße Kartoffeln.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**kJ/kcal p. P.:** keine Angabe /



### Zutaten für 4 Portionen:

4 Fischfilet, dick geschnitten  
100 g Butter

#### Gewürzmischung Cajun:

1 EL Knoblauchpulver  
1 EL Zwiebelpulver  
2 TL Pfeffer, weiß und gemahlen  
2 TL Pfeffer, schwarz und gemahlen  
2 TL Cayennepfeffer  
2 TL Thymian  
1 TL Oregano  
Paprika

**Verfasser:** Ingrid\_R

