Grillattu miekkakala - Kiliç baligi izgarasi

Aineet:
6 miekkakalaviipaletta, kukin 2 cm:n paksuisena ja 185 g:n painoisena
1 sipuli raastettuna
2-3 rkl vastapuristettua sitruunamehua sekä lisäksi hieman tarjoiluun
2 valkosipulinkynttä hyvin hienonnettuna
2 rkl korianteria jauhettuna
ripaus cayennenpippuria
1 tl paprikajauhetta
runsas 1/2 dl oliiviöljyä sekä hieman kalan sivelyyn ja tarjoiluun
6 laakerinlehteä
suolaa ja mustapippuria

Valmistus:
Pane kala laakeaan lasikulhoon. Vatkaa kulhossa sipuli, sitruunamehu, valkosipuli,korianteri, cayennenpippuri, paprika ja runsas 1/2 dl oliiviöljyä. Vaihtoehtoisesti voit sekoittaa ainekset tehosekoittimessa. Kaada mausteseos kalan päälle. Lisää joukkoon laakerinlehdet. Peitä kulho ja marinoi kalaa jääkaapissa 5-6 tuntia käännä muutaman kerran. Kuumenna sähkö- tai hiiligrilli. Ota kala marinadista, sivele pinta molemmin puolin kevyesti öljyllä ja mausta suolalla ja pippurilla. Nosta kala grillipannuun tai ritilälle ja paahda tai grillaa sitä kerran kääntäen 4-5 minuuttia/puoli tarkista kypsyys veitsen kärjellä. Siirrä kala tarjoiluvadille. Halutessasi voit sekoittaa öljyyn makusi mukaan sitruunamehua ja lusikoida sitä kalan pinnalle. Tarjoa kala kuumana tai huoneenlämpöisenä.