



Red Mullet Packets Perfumed with Mastiha

Fish baked in paper is a technique much loved from Greece to Spain.

4 servings

- 4 whole red mullets (8 ounces/240 gr. each), scaled and gutted
- Salt and freshly ground black pepper
- 4 Tbsp. extra virgin olive oil
- 1 Tbsp. fresh lemon juice
- 3 Tbsp. Mastiha liqueur
- 2 medium leeks, white parts only, washed and cut into very thin rounds
- 1 small fennel bulb, very finely chopped
- 1 medium ripe tomato, cut into 8 rounds
- 4 tsp. small capers, drained
- 4 Tbsp. chopped flat-leaf dill
- Finely grated zest of 1 lemon
- 1 lemon, sliced into 8 thin rounds

1. Season the fish inside and out with salt and pepper. Whisk together the olive oil, lemon juice, and Mastiha liqueur in a large bowl, add the fish, turn in the marinade, cover and refrigerate for 1 hour.
2. Preheat the oven to 350°F (180°C). Remove the fish from the marinade, reserving it. Place 1 fish on one of four 8-inch (20-cm) square pieces of parchment paper. Top the fish with a tablespoon or two of the leek rounds and fennel, followed by 2 tomato slices, then 1 teaspoon capers, 1 tablespoon dill, a little lemon zest, and 2 lemon rounds. Drizzle the fish with a little of the marinade. Fold the paper over the fish to make a secure parcel, turning the top edges in together to seal. Repeat with the other 3 fish.
3. Lightly oil a baking dish large enough to hold all the parcels in one layer. Place the parcels seam-side up in the pan and sprinkle with a little water. Bake for about 30 minutes, until the fish is tender. Serve on individual plates, each fish in its parcel.

Μπαρμπούνι σε Πακετάκια Αρωματισμένο με Μαστίχα

Ψάρι ψημένο σε λαδόκολλα αποτελεί μια τεχνική ιδιαίτερα αγαπητή από την Ελλάδα έως την Ισπανία.

4 μερίδες

- 4 ολόκληρα μπαρμπούνια (240 γρ. το καθένα), καθαρισμένα από τα λέπια και τα εντόσθια
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι
- 4 κ.σ. εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. φρέσκο χυμό λεμονιού
- 3 κ.σ. λικέρ Μαστίχας
- 2 μέτρια πράσα, καθαρισμένα, άσπρα μέρη μόνο, κομμένα σε λεπτές ροδέλες
- 1 μικρή μαραθόριζα, ψιλοκομμένη
- 1 μέτρια ώριμη ντομάτα, κομμένη σε 8 ροδέλες
- 4 κ.γ. μικρή κάπαρη, στραγγισμένη
- 4 κ.σ. ψιλοκομμένο άνηθο
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- 1 λεμόνι, κομμένο σε 8 ροδέλες

1. Αλατοπιπερώνουμε κάθε ψάρι από μέσα και απ' έξω, κατά προτίμηση. Χτυπάμε καλά με σύρμα το ελαιόλαδο, τον χυμό λεμονιού και το λικέρ Μαστίχας σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε τα ψάρια και τα αλείφουμε με την μαρινάτα. Σκεπάζουμε τα ψάρια και τα αφήνουμε να μαριναριστούν για 1 ώρα στο ψυγείο.
2. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Βγάζουμε τα ψάρια από την μαρινάτα, και την φυλάμε. Βάζουμε ένα ψάρι σε 1 από τα 4 τετράγωνα κομμάτια λαδόκολλας των 20 εκ. περίπου. Βάζουμε πάνω από το ψάρι λίγες ροδέλες πράσου, λίγη ψιλοκομμένη μαραθόριζα κρεμμυδιού, 2 ροδέλες ντομάτας, 1 κ.γ. κάπαρη, 1 κ.γ. άνηθο, λίγο ξύσμα και 2 ροδέλες λεμονιού. Περιχύνουμε το ψάρι με λίγη από την μαρινάτα. Διπλώνουμε την λαδόκολλα πάνω από το ψάρι και το καλύπτουμε τελείως όπως ένα ασφαλές δέμα, διπλώνοντας τις πάνω άκρες μεταξύ τους για να σφραγίσουν. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα άλλα 3 ψάρια.
3. Λαδώνουμε ελαφρά ένα ταψί αρκετά μεγάλο ώστε να χωρέσει όλα τα δέματα των ψαριών. Βάζουμε τα δέματα στο ταψί με την ανοιχτή πλευρά προς τα πάνω και τα περιχύνουμε με λίγο νερό. Τα ψήνουμε για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να γίνουν τρυφερά τα ψάρια. Τα σερβίρουμε σε ατομικά πιάτα, κάθε ψάρι μέσα στην λαδόκολλά του.