Toskanische Kueche - Seeteufel in Olivensauce

200 g	Seeteufel; pro Person
1	Tas.vom besten Olivenoel von der Toskana(haben wir)
2	Knoblauchzehen
1	Bd. Petersilie
	-Zitrone
	-Salz und Pfeffer

Den Fisch salzen, leicht pfeffern und mit Zitrone wuerzen. In Olivenoel braten oder grillen. Wer moechte, kann den ganzen Fisch auch in Alufolie gewickelt mit etwas Olivenoel betraeufelt in den Backofen schieben. Bei 200 Grad hoechstens 10 Minuten.

Die Zutaten Oel, Knoblauch, Petersilie in einen Mixer geben und zu einer saemigen Sauce mixen, eventuell etwas mehr Olivenoel beigeben. Diese Sauce noch durch ein Sieb passieren und ueber den Fisch geben.

Wer es etwas magenbekoemmlicher moechte, kocht den Knoblauch vor dem Mixen kurz in Salzwasser ab (2-3 Minuten).

Alles schmeckt zu Salat und Brot am besten. Dazu einen trockenen Weisswein und hinterher einen Grappa