

Makrelenschnitten in Gelee

In Gelee erhalten Makrelenschnitten eine besonders pikante Note. Überzeugen Sie sich!



Zutaten

- ✓ 1 kg ausgenommen Makrelen (ohne Köpfe)
- ✓ 1 kleines Bund Suppengrün, 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- ✓ 4 rote Zwiebeln, 4 mittelgroße Peperonischnoten
- ✓ 2 EL Fischgewürz, 2 Lorbeerblätter
- ✓ 10 EL weißer Balsamico-Essig, 8 EL Zitronensaft
- ✓ 6 EL Essig-Essenz, 1 TL Salz, 2 TL Zucker
- ✓ 1 kleines Bund Dill, 30 g Blattgelatine

Zubereitung

Die ausgenommenen Makrelen gründlich säubern. Schuppen mit Messer abschaben. Flossen entfernen. Fische in zirka vier Zentimeter breite Stücke oder filetiert in vier Zentimeter breite Streifen schneiden.

Suppengemüse putzen, spülen und kleinschneiden. Peperoni spülen, entkernen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln spülen und zu Röllchen schneiden. Gepellte Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden.

Alle Zutaten - außer Fisch, Frühlingszwiebeln und Dill - in zwei Liter Wasser aufkochen sowie zehn Minuten schwach simmern lassen. Fischstücke zugeben und sechs bis acht Minuten gar ziehen lassen. Fisch entnelmen,

die Stücke mittig aufklappen, Gräten entfernen.

Den Würzsud durchsieben. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Sud auflösen. Sud nicht mehr kochen lassen. Fischstücke in eine passende flache Schale legen sowie den noch warmen, jedoch nicht mehr heißen Sud zugeben.

Gemüsestücke nach Belieben sowie Röllchen der Frühlingszwiebeln und Dillspitzen dekorativ zwischen den Fischstücken verteilen.

Ideal hierzu sind Bratkartoffeln oder herzhaftes Brot.

Gesamimenge: 2.189 kcal, 9.159 kJ.

Rezept zum Einlegen / Marinieren von Filet

Für ca. 12 bis 15 Köhlerfilets/ Hering/ Makrele mit und ohne Haut. (Portionsfilets)

1.

Den Boden einer passenden Schüssel mit Zwiebelscheiben auslegen.

2.

Darauf eine Schicht Filets legen und diese wieder mit Zwiebelscheiben auslegen.

3.

Auf die Zwiebelscheiben Einlegegewürz leicht aufstreuen.

4.

Punkt 2 und 3 wiederholen, solange, bis alle Filets in der Schüssel liegen, dann mit Punkt 3 abschließen

5.

1 Liter Wasser mit 80g Salz, 100g Zucker und 0,2 Liter Essig (25%) aufkochen, umrühren so dass Zucker und Salz gelöst sind.

Das ganze auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und über die geschichteten Filets geben, so das alles mit dem Sud bedeckt ist.

6.

Schon am nächsten Tag als z. B. Fischbrötchen zurecht machen.
(Zwiebelringe mit auflegen) . 🍷👍

Ich sag euch das schmeckt einfache Klasse 🍷👍

🍷👍🍷👍 Trollvater 🍷👍

Gravad-Makrele mit Sherry-Senfcreme

Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen... Wegen ihres hohen Fettgehaltes sind große Makrelen für dieses Rezept am besten geeignet.

Von Jürgen Lorenz



Zutaten

- Zirka 1 Kilogramm Makrelenfilet
- Zwei EL Salz
- I Einen EL Zucker
- Je einen TL weißen und rosafarbenen Pfeffer
- Zehn EL Sherry
- Drei EL Sonnenblumenöl
- Zwei Bund Dill.

Läuft einem da nicht das Wasser im Mund zusammen?

Für die Senfcreme:

- Zwei EL milden Senf
- Zwei TL Zucker
- Einen TL Kräuternessig
- Zwei EL Sherry
- Zwei Eigelb
- Sechs EL Sonnenblumenöl
- EL fein gehackte Dillspitzen.

Zubereitung

Die ausgenommenen, sorgfältig gespülten Makrelen gut abtropfen lassen und mit einem scharfen, elastischen Messer filetieren. Die Haut nicht entfernen. Pfefferkörner grob im Mörser zerstoßen oder in der Mühle mahlen sowie mit Salz und Zucker vermengen. Den Boden einer flachen Schüssel mit etwas Würzmischung bestreuen und grob gehackte Dillspitzen hinzugeben.

Filets mit der Haut nach unten in die Schüssel legen. Die Schnittflächen mit Sherry benetzen und leicht einreiben. Jetzt jeweils beide Filetseiten mit etwas Öl bestreichen, anschließend mit Würzmischung und Dillspitzen bestreuen. Filets wieder mit der Haut nach unten in die Schüssel legen. Dillspitzen und etwas Würzmischung aufstreuen, die nächsten Filets mit der Haut nach unten auflegen. Wieder Dillspitzen und Würzmischung überstreuen, und so weiter.

Die letzten Filets mit der Haut nach oben auflegen sowie mit Würzmischung und Dillspitzen bestreuen. Mit Folie abgedeckt einen Tag in den Kühlschrank stellen. Dann die unteren Filets nach

oben umschichten, abdecken und 1 bis 1 1/2 Tage kühl stellen. Auf das beim Gravad-Lachs oft vorgenommene Beschweren der Filets wird bewusst verzichtet. Die Filets sind nach maximal 2 1/2 bis drei Tagen aromatisch mild durchgebeizt. Nun die Bauchgräten mit einer Pinzette entfernen. Durch je einen von der Schnittfläche aus geführten, durchgehenden Schnitt links und rechts der Seitenlinie können, wenn gewünscht, auch hier die Kurzgräten entnommen werden. In zirka drei bis sechs Millimeter dicke Scheiben geschnitten, munden die Filets besonders auf gebuttertem Bauernbrot, Baguette, Brötchen, Toast oder auch auf knusprigen Kartoffelpuffern.

Senfcreme: Senf, Essig, Sherry und Zucker miteinander verrühren. Eigelb einquirlen. Das Öl langsam einrühren und die Creme dabei etwas aufschlagen. Dann 1 EL fein gehackte Dillspitzen untermengen. Die Sherry-Senfcreme wird als Dipp serviert. Frisches Obst zwischendurch oder als Nachtisch gereicht, rundet die Mahlzeit ab. Die fertig gebeizten Filets halten sich etwa vier Tage im Kühlschrank.

Foto: Verfasser

drucken