

Indonesische Makrele mit Sambal Oelek, Gurke, Jasmin-Reis

Für zwei Personen

Für die Makrele:

1 Makrelenfilet à 120 g	1 geräuchertes Makrelenfilet	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 2 cm	1 EL flüssige Tamarinden-Paste
1 TL Sojasauce	1 TL neutrales Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für das Sambal Oelek:

2 rote Chilis	1 Knoblauchzehe	1 TL Tamarinden-Paste
1 TL Garnelenpaste	2 TL Kokosnussöl	1 Msp. feines Salz

Für die Tomatensalsa:

3 Tomaten	1 rote Zwiebel	1 Limette, davon der Saft
1 TL Sambal Oelek	1 Prise brauner Zucker	

Für die eingelegte Gurke:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	3 EL Sushi-Essig
--------------------------	------------------

Für den Reis:

75 g Jasmin-Reis	100 ml Kokosmilch	1 Limette, davon der Saft
------------------	-------------------	---------------------------

Für die Makrele:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob hacken. Ingwer schälen und grob hacken.

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Tamarinden-Paste, Sojasauce, Kurkuma, Öl und Salz in eine Moulinette geben und fein hacken. Makrele großzügig mit der Marinade einreiben, mit Frischhaltefolie bedecken und zehn Minuten beiseite stellen.

Makrele zwei Minuten kräftig auf der Hautseite anrösten, kurz wenden und zusammen mit der geräucherten Makrelen servieren.

Für das Sambal Oelek:

Chili waschen und grob hacken. Tamarinden-Paste, Garnelenpaste und Kokosnussöl mit Knoblauch und grob gehacktem Chili mörsern, bis eine sämige Paste entsteht.

Für die Tomatensalsa:

Für die Tomatensalsa Tomaten klein schneiden und Kerngehäuse entfernen. Rote Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Limette halbieren und auspressen. Tomaten mit Zwiebel, Limette, Sambal Oelek und braunem Zucker vermengen.

Für die eingelegte Gurke:

Gurke mit einem Sparschäler dünn aufschneiden und zusammen mit Essig in eine Schüssel geben und 25 Minuten marinieren lassen.

Für den Reis:

Limette halbieren und auspressen. Reis zusammen mit Kokosmilch, einer Prise Salz und etwas Limettensaft im Reiskocher gar kochen.

Indonesische Makrele mit Sambal Oelek, eingelegter Gurke und Jasmin-Reis auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wieland am 12. Januar 2017