

# Tomaten-Ceviche mit Makrele, Knoblauch- 'Hummer'

**Für zwei Personen**

**Für das Ceviche:**

1 Ochsenherztomate	$\frac{1}{2}$ rote Chili	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Limette, (Schale, Saft)	Olivenöl	Maldon-Salz, Pfeffer

**Für den schwarzen Hummer:**

30 ml Fischfond	30 g ferment. Knoblauchpaste	2 g Agar-Agar
1 EL natürlicher Texturgeber	Maldon Sea Salt	

**Für die Makrele:**

4 Makrelen mit Haut	Olivenöl
---------------------	----------

**Für das Ceviche:**

Danach die Tomaten in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit den weiteren Zutaten vermischen und würzen.

**Für den schwarzen Hummer:**

Etwas Fischfond erwärmen, Knoblauchpaste und 2 g Agar-agar zugeben und kurz aufkochen lassen. Dann auf einen flachen Teller geben und kühlstellen.

Mithilfe eines Hummerausstechers die Figuren ausstechen und mit Texturgeber abbinden. Mit Maldon Sea Salt abschmecken.

**Für die verkohlte Makrele:**

Dann den Fisch mit Olivenöl bepanseln und in der heißen Grillpfanne einige Sekunden grillen, bis der Fisch dunkle Stellen aufweist.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit zwei Hummern garnieren und servieren.

Dirk Reininghaus am 01. August 2018