

Räucher-Makrelen-Bruschetta mit Radieschen-Salat

Für zwei Personen

250 g ger. Makrelenfilet	1 Baguette	1 Bund Rucola
1 Bund Radieschen	2 Tomaten	1 Zitrone
50 g Mozzarella	1 Gurke	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Dill	50 ml Sahne
3 EL Essig	3 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Makrelenfilet häuten und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen und enthäuten, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch auch in kleine Würfel schneiden. Die Gurke waschen, halbieren, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, den Mozzarella ebenfalls würfeln. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Die Zitrone halbieren, auspressen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Petersilie, Schnittlauch und Dill hacken und ebenfalls dazugeben. Die Radieschen vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden. Den restlichen Schnittlauch, Petersilie, und Dill klein schneiden. Die Sahne mit dem Essig und dem Pflanzenöl vermengen und die Radieschen mit dem Dressing marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen knusprig rösten. Die noch heißen Scheiben mit dem Rucola belegen und die Räuchermakrelenmasse draufgeben. Die Räuchermakrelen-Bruschetta auf einem Teller anrichten, den Radieschensalat dazugeben und servieren.

Peter Höcht am 09. Oktober 2012