

verrühren. Das Dressing mit Salz würzen und mit den Radieschen vermengen. Den Pak Choi waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und den Pak Choi auf der Schnittfläche braun braten und mit wenig Salz würzen.

Curryschaum:

Die Makrelen aus dem Sud heben, die Haut behutsam ablösen und die Filets von den Gräten heben. Den Kokossud der Makrele in einen Topf passieren, Currypulver dazugeben, aufkochen und mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer aufschäumen und die kalte Butter dabei unterziehen.

Anrichten:

Pak Choi auf Tellern verteilen, die Makrelenfilets darauflegen. Den Curryschaum über den Fisch geben. Die beiden Sorten Teigtaschen und den Radieschen-Salat zum Fisch servieren.

Johann Lafer am 21. Dezember 2019