

Nordsee-Makrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Nordsee-Makrelen:

2 Makrelen, küchenfertig	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	100 g Mehl	50 g Butter
Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Schmorgurken:

2 Salatgurken	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Zitrone	2 EL grobkörniger Senf	50 g Zucker
2 cl Weißweinessig	50 g Butter	Salz

Für die Bratkartoffeln:

300 g gekochte Kartoffeln	30 g Butterschmalz	30 g geräucherter Speck
1 kleine Zwiebel	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	40 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Von der Zitrone zwei Scheiben abschneiden.

Die Makrele von Innen und Außen mit Salz und Pfeffer würzen und den Bauch mit Zitrone, Thymian und Knoblauch füllen. Den Fisch leicht mehlieren und in Sonnenblumenöl mit etwas Butter goldbraun und saftig braten.

Die Gurken schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, in gewünschte Form schneiden und salzen. Aus zwei Esslöffeln Wasser und dem Zucker einen hellen Karamell kochen, mit Weißweinessig ablöschen und die Gurken und den Senf hinzugeben.

Das Ganze mit geschlossenem Deckel schmoren und den entstandenen Fond mit kalter Butter binden.

Die Zwiebel abziehen in feine Würfel schneiden und den Dill fein hacken.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die roten Zwiebelwürfelchen mit Zitronensaft marinieren und zusammen mit dem gehacktem Dill unter die Gurken mischen. Mit Abrieb der Zitrone abschmecken.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in Butterschmalz goldgelb rösten und gut entfetten. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Blattpetersilie fein hacken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Den Speck und die Zwiebeln in Butter auslassen und zusammen mit Schnittlauch und Petersilie unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Abrieb der Muskatnuss abschmecken.

Die im Ganzen gebratene Nordseemakrele mit Schmorgurken und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 21. August 2015