

# Makrele auf Toast mit Paprika-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Makrele:

1 frische Makrele im Ganzen    2 Scheiben Toastbrot    2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian                    200 ml Olivenöl

### Für das Paprikapüree:

2 rote Paprika                            2 Schalotten                    1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone                                    100 ml Pflanzenöl            1 TL edelsüßes Paprikapulver  
Pfeffer

### Für die Garnitur:

100 g Ricotta                            Kresse                            edelsüßes Paprikapulver

### Für die Makrele:

Die Makrele filetieren und Gräten ziehen. Olivenöl auf kleiner Hitze erwärmen und den Fisch für ein paar Minuten hineinlegen. Rosmarin und Thymian mit dazugeben und mit Deckel verschließen. Toast in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten rösten (oder im Toaster toasten). Danach entrinden und in Scheiben schneiden.

### Für das Paprikapüree:

Schalotten abziehen und grob hacken. In Pflanzenöl anbraten. Paprika schälen, vierteln und mitdazugeben. Ein halbes Glas Wasser dazugeben.

Mit Paprikapulver würzen. Knoblauch abziehen in Scheiben schneiden und mitdazugeben. Spitzer Zitrone unterrühren und mit Pfeffer würzen und mixen.

### Für die Garnitur:

Ricotta in einen Spritzbeutel füllen. Kresse abzupfen.

Das Toast auf einen Teller setzen, Fisch in Stücken darauf verteilen.

Spritzer Ricotta und Paprikapüree auf Toast oder daneben setzen, mit Kresse und Paprikapulver garnieren und servieren.

Björn Freitag am 23. September 2022