

Makrele mit Haut, Morcheln, Lauch-Risotto, Eiszapfen

Für vier Portionen

Für die Makrele:

4 Makrelenfilets 4 angedr. Knoblauchzehen 2 Thymianzweige

20 ml Olivenöl

Für die Morcheln:

2 Schalotten 2 Knoblauchzehen 200 g kleine Morcheln
50 g Butter 50 ml Weißwein 50 ml halbtrockener Sherry
100 ml heller Geflügelfond 100 ml Sahne 1 unbehandelte Limette
5 g Thymian 50 g geschlagene Sahne Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

500 ml heißer Geflügelfond 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl 150 g Risottoreis 50ml Weißwein
4 Stangen Frühlingslauch Salz, Pfeffer 25 g geriebener Parmesan
25 g kalte Butter

Für das Gemüse:

1 Bund Eiszapfen Salz 25 ml Olivenöl
1 Zitrone 2 EL Schnittlauchröllchen

Für das Anrichten:

2 Schalen Shisokresse

Die Filets unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch abtupfen. Danach die Haut mit einem scharfen Messer entfernen und schräg/mittig halbieren. Die Haut zwischen Backpapier auf einem Backblech beschwert, bei circa 160 Grad Ober/Unterhitze acht bis zehn Minuten knusprig backen. Die Filets anschließend mit reichlich Olivenöl beträufeln und Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch mit dem Messerrücken andrücken und zusammen mit dem abgezapften Thymian in einer Pfanne ohne Anbraten im Backofen bei circa 80 Grad Ober/ Unterhitze circa zehn bis zwölf Minuten garen. Die krosse Haut auf Küchentuch abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Morcheln putzen, unter fließendem Wasser abbrausen und vorsichtig trocken schleudern. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Morcheln bei mittlerer Temperatur sanft anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein und Sherry ablöschen. Anschließend mit hellem Geflügelfond aufgießen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Mit Sahne aufgießen, erneut aufkochen und mit Abrieb und Saft der Limette abschmecken. Den Thymian grob von den Stielen zupfen, fein schneiden und mit der Sahne unterrühren. Für das Risotto Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Den Weißwein dazu gießen und einkochen lassen. Nun nach und nach mit heißem Fond aufgießen, bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dieser Vorgang dauert circa 18 bis 20 Minuten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch putzen, der Länge nach halbieren und schräg in Rauten schneiden. Zum Schluss Butter und geriebenen Parmesan zugeben und mit Frühlingslauch verfeinern. Die Eiszapfen schälen, in feine Rauten schneiden und mit Schnittlauchröllchen, Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Das Risotto in die vier vorgewärmten Teller verteilen. Die Makrele darauf geben und mit Morcheln verfeinern. Zum Schluss mit feiner Shisokresse, knuspriger Haut und Eiszapfen vollenden.

Johann Lafer am 24. Mai 2014