

Makrele, Gurke, Koriander-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für die gebackene Makrele:

150 g Hamachi-Filet	Sojasauce	Sweet Chili Sauce
Salz, Pfeffer	4-6 Wan Tan Blätter	1 Eiklar
Rapsöl		

Für das Makreleentatar:

200 g Hamachi-Filet	$\frac{1}{2}$ Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Zitronenolivenöl	Meersalz	Zitronen-Pfeffer

Für die Makrele:

150 g Hamachi-Filet	Salz, Zucker	Limettenabrieb
---------------------	--------------	----------------

Für das Gurken-Sorbet:

300 g Gurkenpüree	300 g Puderzucker	2 EL heller Balsamico-Essig
2 Blatt Gelatine	40 g Glukose-Sirup	

Für die Gurke:

1 Gurke	1 Bund Radieschen	heller Balsamico, Olivenöl
---------	-------------------	----------------------------

Für die Mayonnaise:

100 ml Rapsöl	1 Eigelb	$\frac{1}{2}$ EL Essig oder
Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ TL Senf	30 g Koriander
Salz, Pfeffer		

Für die gebackene Makrele: Den Hamachi zu Tatar schneiden und mit der Sojasauce, Sweet Chili Sauce und Pfeffer abschmecken. Mit Salz würzen, aber vorsichtig, da die Sojasauce schon salzig ist. Die Wan Tan Blätter ausbreiten und in die Mitte der Blätter etwas von der Masse geben. Mit einem Pinsel das Eiklar auf die Ränder der Blätter pinseln und Spitze an Spitze zusammen an einem Punkt verkleben. Vor dem Servieren in einem heißen Ölbad ausfrittieren und gegebenenfalls im Backofen warm halten.

Für das Makreleentatar: Den Hamachi zu Tatar und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Tatar mit dem Schnittlauch, etwas Zitronenolivenöl, Fleur de Sel, Limettensaft und Zitronen-Pfeffer mischen, würzen und etwas Limettenabrieb darüber geben.

Für die gebeizte Makrele: Den Hamachi hauchdünn aufschneiden und mit Salz, Zucker und Limettenabrieb würzen.

Für das Gurken-Sorbet: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g von dem Gurkenpüree mit dem Glukose-Sirup, Essig und dem Puderzucker aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in das Püree rühren. Die warme Masse zu dem restlichen Gurkenpüree geben und in der Eismaschine frieren.

Für die Gurke: Radieschen waschen, in Scheiben schneiden und in Essig und Öl marinieren. Die Gurke waschen und mit einem Hobel in hauchdünne lange Scheiben hobeln und ebenfalls in Essig und Öl marinieren.

Für die Koriandermayonnaise: Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Das Eigelb, den Senf und etwas Salz mit einem Pürierstab pürieren, nach und nach Öl dazu gießen bis es emulgiert. Zu der homogenen Masse den Koriander geben und kurz noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. Den Essig oder Zitronensaft dazu, mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Gurkenscheiben aufrollen und mit der Mayonnaise befüllen. Gemeinsam mit der Makrele und dem Gurken-Sorbet anrichten.

Nelson Müller am 25. November 2017