

# Polettos Königsmakrele

## Für 4 Personen

### Tatar:

0,5 Zitrone	200 g Königsmakrelenfilet	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Schnittlauchröllchen	4 EL Olivenöl	Pfeffer
Meersalz		

### Vinaigrette:

1 Zitrone	1 Römersalat, klein	2 Zweige Verveine (Eisenkraut)
1 TL Ingwer-Ahornsirup	100 ml Olivenöl	8 Stangen Thaispargel, klein
1 Avocado, reif	Zitronen Meersalz	Wasabi Meersalz
Salatblätter, z. B. Löwenzahn, Frisée	essbare Blüten	Olivenöl
Pfeffer	Salz	

### Carpaccio:

2 Artischocken, violett	100 g Königsmakrelenfilet	4 EL Nussbutter
1 EL Verjus, reduziert	1 TL Balsamico, alt	4 Kirschtomaten, geräuchert
Kerbel, frisch	Pfeffer	Olivenöl
Maldon-Salt		

### Pfeffermakrele:

1 Zitrone	2 EL Pfeffermischung	100 g Königsmakrelenfilet
1 EL Crème-fraîche	3 EL Mayonnaise	1 TL Curry Jaipur
1 EL Koriander, frisch	1 TL Läuterzucker	Olivenöl
Kräuter	Kresse	Meersalz

### Tatar:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Königsmakrele in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und schälen, Fäden ziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Fischwürfel mit den Staudenselleriewürfeln und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

### Vinaigrette:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Römersalat putzen und waschen. Das Salatherz für das Tatar aufbewahren. Die restlichen Salatblätter in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Salatblätter ausdrücken und in der Küchenmaschine mit den abgezupften Verveineblättern, dem Ahornsirup und Olivenöl fein pürieren. Den Thaispargel blanchieren. Das Römersalatherz in feine Streifen schneiden, die Avocado schälen, entkernen und würfeln. Salatstreifen und Avocadowürfel mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Olivenöl separat abschmecken. Ganz am Schluss die Vinaigrette mit Zitronen Meersalz, Wasabi und Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten das Tatar in vier Ringe schichten, beginnend mit den Römersalatstreifen, danach Tatar und beenden mit Avocadowürfeln. Die Salatvinaigrette angießen und mit den Salatblättern, Thaispargel und Blüten ausgarnieren.

### Carpaccio:

Die Artischocken fein schneiden und in Olivenöl frittieren. Das Königsmakrelenfilet in Würfel schneiden und zwischen zwei Folien dünn plattieren. Die Nussbutter mit der Verjus, Balsamico und Pfeffer verrühren. Die warme Nussbutter auf vorgewärmte Teller dünn aufstreichen, das Carpaccio darauf legen. Erneut mit der Butter bepinseln, mit dem Maldon Salt würzen und mit den Kirschtomaten, Artischockenchips und Kerbel ausgarnieren.

### Pfeffermakrele:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Pfeffermischung in einem Mörser zerstoßen. Das Makrelenfilet in der Pfeffermischung panieren und von allen Seiten kurz und knackig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Meersalz würzen. Für die Currymayonnaise Crème-fraîche, Mayonnaise, Curry, fein geschnittenen Koriander und Läuterzucker miteinander verrühren und mit Salz abschmecken. Das Makrelenfilet in vier bis acht Stücke schneiden und mit der Mayonnaise servieren. Mit Kräutern und Kresse servieren.

Cornelia Poletto am 16. September 2011