

Makrele am Spieß mit Kartoffel-Spirale, Remoulade

Für zwei Personen

Für die Makrelen:

2 Makrelen	$\frac{1}{4}$ Bund Thymian	$\frac{1}{4}$ Bund Oregano
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	100 ml Sonnenblumenöl	1 Zitrone, Saft
1 TL Fenchelsamen	1 Prise Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer		

Für die Spiralkartoffeln:

2 mittelg. festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Remoulade:

1 Sardellenfilet	1 Essiggurke	1 EL Kapern
1 Schalotte	1 Zitrone, davon Saft	2 Eier
75 g Crème-fraîche	1 TL Dijonsenf	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Blattpetersilie	100 ml Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
2 EL Weißweinessig	4 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Makrelen: Die ausgenommenen Fische gut waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Anschließend das Öl mit den Kräutern und dem Zitronensaft vermischen und mit Chili, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Makrele innen und außen mit der Marinade einreiben, den Stab durch den Mund an der Wirbelsäule entlang in den Schwanz stecken und über den Grill stellen. Grillen, bis eine Kerntemperatur von 50 Grad erreicht ist.

Für die Spiralkartoffeln: Kartoffeln schälen, mit dem Spiralschneider in Spiralen schneiden und auf einen Holzspieß spießen. Rosmarin feinhacken.

In einer 170 Grad heißen Fritteuse für ca. 5 Minuten frittieren, bis die Kartoffeln knusprig sind, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Paprika, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Remoulade: Eier, Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und ein paar Spritzer Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Mixer mixen, langsam das Öl dazugeben.

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Ein Ei hart kochen und pellen.

Ei und Essiggurke in kleine Würfel schneiden. Petersilie, Kapern und Sardelle fein hacken. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, alle klein geschnittenen Zutaten und die Crème fraîche zur Mayonnaise geben und verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Gurkensalat: Gurke schälen, in sehr feine Scheiben hobeln, salzen und ziehen lassen.

Das ausgetretene Wasser abgießen und die Gurkenscheiben vorsichtig etwas ausdrücken.

Aus den übrigen Zutaten eine Vinaigrette zubereiten, abschmecken und mit den Gurken vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit einer Scheibe Zitrone garnieren und servieren.

Katja Zimny am 22. August 2023