

# Makrelen-Salat mit gebackenen Weißbrot-Talern

## Für zwei Personen

|                       |                       |             |
|-----------------------|-----------------------|-------------|
| 1 Makrele, geräuchert | 4 Scheiben Weißbrot   | 2 Zwiebeln  |
| 370 ml Gewürzgurken   | 1 Zitrone             | 50 g Butter |
| 100 ml Mayonnaise     | Zucker, Salz, Pfeffer |             |

Die Makrele waschen, trocken tupfen, filetieren und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone waschen und trockentupfen, anschließend die Schale auf einer feinen Reibe abreiben. Die Gewürzgurken klein schneiden, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben, anschließend mit etwas Gurkenwasser vermengen und zum Fisch geben. Mit Mayonnaise und dem Zitronenabrieb abschmecken, anschließend zehn Minuten ziehen lassen. Mit einer runden Ausstechform das Weißbrot ausstechen. Anschließend die Butter in der Pfanne erhitzen, die Weißbrottaler darin goldgelb ausbacken und etwas Zucker zum Karamellisieren dazugeben. Die Taler von dem Herd nehmen und auf ein Küchenpapier legen. Anschließend den Makrelensalat mit den Weißbrottalern auf einem Teller anrichten und servieren.

Michael Kargus am 01. April 2014