

Makrele mit Sauce Bordelaise und Schnittlauch-Püree

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	3 große Makrelen
1/2 Bund Schnittlauch	110 g Butter	2 Schalotten
2 Zweige Blattpetersilie	1 Zitrone	50 g Ochsenmark
300 ml kräftige Kalbsjus	ca. 200 ml Milch	Pfeffer
1 Msp. Muskat	1 EL Mehl	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	50 g gesalzene Butter	weißer Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Makrelen filetieren, die Gräten ziehen, waschen und auf Küchenpapier trocknen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden (schöne Spitzen aufheben). 100 g Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen in sehr feine Streifen schneiden. Die Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist, die Fruchtfilets herausschneiden und anschließend würfeln. Das Ochsenmark mit einem heißen Messer würfeln. Die Kalbsjus in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen. Weich gekochte Kartoffeln abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen, nach und nach zu den Kartoffeln geben, die flüssige Butter ebenfalls zugeben und zu einem cremigen Püree verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Makrelenfilets auf der Hautseite mit wenig Mehl bestäuben und gut abklopfen. Dann in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl auf der Hautseite knusprig anbraten. 1 EL Butter und einen Zweig Thymian in die Pfanne geben, die Makrelen drehen und bei niedriger Hitze kurz fertig garen. Sofort aus der Pfanne nehmen. Mit Meersalz würzen. Die gesalzene Butter würfeln und mit einem Schneebesen unter die Jus rühren. Schalotten, Zitrone, Petersilie und Ochsenmark einrühren. Mit Pfeffer und Meersalz abschmecken, die Sauce dann nicht mehr kochen lassen! Kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch unter das Püree rühren. Das Schnittlauchpüree als Nocke auf den vorgewärmten Teller anrichten und mit den Schnittlauchspitzen dekorieren. Die Sauce daneben anrichten und die Makrele aufsetzen.

Michael Kempf am 28. Juni 2013