






Makrele in Salzkruste „Thai-Style“

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

Für die Makrele:

- 4 Makrelen à ca. 400 g
- Pfeffer
- 2 Limetten
- 2 Stängel Zitronengras
- 4 Limettenblätter
- 4 Eier
- 3 kg Meersalz

Für den pikanten Karottensalat:

- 4 Karotten
- 1 Stange Frühlingszwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 Spritzer Fischsauce
- Saft von 2 Limetten
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Zucker

Für das Korianderpesto:

- 50 g Parmesan
- 1 Bund Koriander
- 100 g Cashewkerne
- 100 g Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Makrelen von innen und außen waschen und mit Pfeffer, ebenfalls von innen und außen, würzen. Beide Limetten jeweils in 4 Scheiben schneiden und in jede Bauchhöhle 2 Scheiben legen. Zitronengras längs halbieren, mit dem Messerrücken plattklopfen und in die Makrelen legen. Jeweils ein Limettenblatt hinzufügen und die Fische gut mit Küchengarn zubinden.

Schritt 02

Für die Salzkruste Eier trennen, das Eiweiß aufschlagen und etwas Pfeffer dazugeben. Aufgeschlagenes Eiweiß zum Meersalz geben und gut vermischen, am besten mit der Hand. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf eine ca. 1 cm dicke Schicht der Salzmasse auftragen. Makrelen darauflegen und mit der restlichen Salzmasse abdecken. Salz fest andrücken und darauf achten, dass keine Löcher entstehen. Makrelen für ca. 30 Minuten bei 200 °C im Ofen garen und anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Schritt 03

Während die Makrelen garen, Karottensalat und Korianderpesto zubereiten. Für den pikanten Salat Karotten schälen und mit einer Reibe in feine Streifen hobeln. Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden und Chilischoten fein hacken. Beides mit einem Spritzer Fischsauce, Limettensaft und Olivenöl zu den Karotten geben. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Für das Korianderpesto Parmesan reiben und mit Koriander, Cashewkernen und Olivenöl mit einem Stabmixer zerkleinern. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 04

Makrelen in Salzkruste mit Karottensalat und Korianderpesto am Tisch servieren und dort erst die Salzkruste entfernen. Dafür die Kruste vorsichtig mit einem scharfen Brotmesser quer aufschneiden. Den bereits etwas abgekühlten Deckel entfernen und darauf achten, dass dabei nicht zu viel Salz an die Makrelen gelangt. Die Haut mit einer Gabel abziehen und die Filets mit einem Löffel auslösen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür