



## Gebeizte Gelbschwanzmakrele Asia-Style

 Leicht  1 t  15 min

### Zutaten

Für 1 Seite Gelbschwanzmakrele:

- 1 Seite Gelbschwanzmakrele, ca. 1,5 kg
- 80 g brauner Zucker
- 40 g feines Meersalz
- 4 Limetten
- 1 Stück Ingwer, daumengroß
- 3 Stangen Zitronengras
- 6 rote Chilis
- 1 Bund Koriander

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Zucker und Salz vermischen. Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Das Zitronengras in feine Ringe schneiden. Die Chilis längs halbieren, die Samen entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Koriander mit den Stielen grobschneiden.

#### Schritt 02

Gelbschwanzmakrele auf die Hautseite in ein tiefes Gefäß legen und gleichmäßig mit der Zucker-Salzmischung bestreuen. Darauf alle festen Zutaten verteilen und mit dem Limettensaft beträufeln. Abgedeckt für 24 Stunden im Kühlschrank beizen lassen.

#### Schritt 03

Gelbschwanzmakrele aus der Beize nehmen und mit einer Zange die Stehgräten ziehen. Das Filet auf der Haut in dünne Scheiben schneiden und zum Beispiel mit Wasabi-Mayonnaise und Spinatsalat servieren.

#### Hinweis

Da die Gelbschwanzmakrele auch nach dem Beizen noch roh ist, müssen Schwangere oder Menschen mit Immunschwäche leider auf diesen Genuss verzichten. Grundsätzlich empfehlen wir, die Gelbschwanzmakrele mindestens 14 Stunden zu beizen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür