

# Makrelen mit Kräuter-Speck-Füllung

## Zutaten:

für 4 Personen

100g durchwachsener  
geräucherter Speck  
2 mittelgroße Zwiebeln  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
200 ml trockener Weißwein oder  
200 ml Wasser mit 2 Esslöffel  
Zitronensaft  
350g Champignons  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
3 kleine Zweige frischer Majoran  
3 kleine Zweige frischer Thymian  
1 kg frische Makrelen (möglichst  
kleine Fische)  
40g Butter

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

1. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Speck in einer heißen Pfanne ohne Fett auslassen, die Zwiebeln dazugeben und glasig braten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Wein oder Zitronenwasser löschen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.
2. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Champignons trocken abreiben, stark verschmutzte Pilze abbrausen. Stielenden und schadhafte Stellen abschneiden und die Pilze vierteln. Die Kräuter abbrausen, Wasser abschütteln, die Blättchen fein hacken.
3. Die Makrelen innen und außen kalt abspülen und trockentupfen. Die Fische für die Füllung noch weiter aufschneiden. Eine feuerfeste, große, flache Form dünn mit Butter einfetten. Die Speck-Zwiebel-Masse mit den Kräutern vermischen und in die Makrelen füllen. Die Fische gut mit Bindfaden umwickeln, damit nichts herausfallen kann.
4. Makrelen in die Form geben, die Champignons darum herumlegen. Den Wein angeßen, alles leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen obenauf setzen. Die Fische 40 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen garen (Gas. Stufe 3).  
Dazu passen Pellkartoffeln, grüner Salat und als Getränk ein trockener fruchtiger Roséwein aus Südtirol wie zum Beispiel ein Lagrein Rosado.