

Makrelenklösschen an mediterranem Gemüse

Zutaten:

für 2 Personen

2 Makrelen
2 Zwiebeln, rot
1 Aubergine
2 Tomaten
1 Ei
1 Senf
Knoblauch
Lorbeer
Nelke
Olivenöl
Sahne
Salz, Pfeffer
Schnittlauch, frisch gehackt
Tomatenmark
Weißwein

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

Zubereitung:

Zubereitung: Die Makrelen filetieren, würzen, mit Sahne und einem Eiweiß pürieren, zu Klößen formen und in einem Sud aus Weißwein, Salzwasser, Nelke und Lorbeer pochieren.

Die roten Zwiebeln würfeln in Olivenöl anschwitzen, die geschälten Tomaten- und Auberginenwürfel dazugeben und mit Tomatenmark, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Tomatenschale eine Rose formen und am Tellerrand garnieren.

Für die Soße Sahne mit einem Esslöffel Senf reduzieren und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.