

Mild geräucherte Sylter Pfeffer-Makrele in der Kirschtomatenmelange mit Bio-Arganenöl und Trofies

Fährhaus Sylt

Sylter Pfeffer-Makrele:

2 Stk. Sylter Makrelen 400g – 600g schwer

1 EL Korianderkörner

1 EL rosa Pfefferkörner

1 EL Fenchelsamen

1 EL Anis

1 EL schwarze Pfefferkörner

1 EL weiße Pfefferkörner

1 EL grobes Meersalz (Maldon Sea-Salt Flakes)

½ TL Chilipulver

½ TL Zucker

2 EL Limonenöl

½ Limone

} im Mörser
zerstoßen

100g Räuchermehl

10 Stk. Wacholderbeeren

2 Stk. Rosmarinzweige

2 Stk. Thymianzweige

- Die Makrelenfilets entgräten. Mit Limonensaft und Limonenöl werden die Makrelenfilets eingerieben.
- Die Hautseite der Filets in die Pfeffermischung legen. Ein Blech mit Limonenöl einreiben und mit gezupftem Thymian und geschnittenem Rosmarin bestreuen. Die Makrelenfilets mit der Fleischseite in das Blech legen.
- Den Räucherofen auf 90°C einstellen. Das Räuchermehl mit den Wacholderbeeren in die Räucherpfanne geben und erhitzen. Wenn genug Rauch entstanden ist, das Blech für ca. 5 Minuten in den Räucherofen geben.
- Nach dem Räuchern die Makrelenfilets auf der Pfeffer-Hautseite ca. 1 Minute zart in Olivenöl braten.
- Mit groben Maldon Sea-Salt Flakes und Limonensaft würzen. Zum Schluß die Makrelenfilets mit je 2 Tropfen des Arganenöls beträufeln.



Kirschtomatenmelange:

150g Kirschtomaten / Sizilien (halbiert)
50g Olivenöl Extra-Vergine
25ml Tomatenessig
20g Rohrzucker
250ml Tomatensauce
½ Stk. Knoblauchzehe (Brunoise)
1 Stk. Schalotten (Brunoise)
1 TL gezupfter Thymian
1 TL gezupfter Rosmarin (fein geschnitten)
1 TL Basilikumjulienne
1 TL grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

- Bis auf die Kirschtomaten und das Olivenöl alle Zutaten in einen Topf geben und auf 40°C erhitzen.
- Den Topf von der Hitze nehmen und die Kirschtomaten sowie das Olivenöl zufügen.

Trofies:

150g Mehl
75g Hartweizengrieß
105ml Wasser
½ EL Olivenöl Extra-Vergine
250ml Tomatensauce

- Aus den Zutaten einen Nudelteig herstellen und ca. 2 Stunden ruhen lassen.
- Aus dem Nudelteig kleine Kugeln formen mit ca. 1 cm Durchmesser.
- Diese Kugeln wie Schupfnudeln verarbeiten und im Wasser 2 Minuten kochen.
- Vor dem Servieren die Trofies in Olivenöl sautieren und mit Basilikumjulienne bestreuen.

