Gebeizte Königsmakrele mit Randen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	3 Std.
Garzeit	5 Min.
Portionen	4

Zubereitung

200 g Randen, roh

10 g Meerettich, frisch

4 Dillzweige

150 g Zucker

250 g Meersalz, grob

500 g Königsmakrele, ohne Haut und Gräten

Randen schälen und grob reiben. Dill fein hacken.

Salz, Zucker und Dill vermischen. Meerrettich direkt beidseitig auf die Königsmakrele reiben.

Hälfte der Salzmischung auf den Boden der Porzellanform streuen.

Hälfte der Randen auf dem Salz verteilen und den Fisch daraufsetzen. Restliche Randen und restliche Salzmischung auf dem Fisch verteilen.

Alles mit Frischhaltefolie abdecken und 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Salz und Randen von der Königsmakrele entfernen, Makrele kurz abwaschen und fein aufschneiden.

250 g Schnittsalat, z. B. Mesclun

Königsmakrele auf Tellern anrichten und mit dem Salat garnieren.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019