

Gelbflossenmakrele mit Gurkensalat und geröstetem Brot

Zutaten für den Fisch und Gurkensalat (für 4 Personen):

- 400 g (Sushi-Qualität) Gelbflossenmakrelen-Filet
- 2 Mini-Gurken
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Reisessig
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer

Fischfilet mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen und wie Sashimi in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Gurken waschen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Reisessig und Olivenöl marinieren.

Zutaten für die Tapenade:

- 1 Schalotte
- 4 Umeboshi (japanische Salzpflaumen)
- 1 EL eingelegter Ingwer
- 1 grüne Chilischote
- 0,5 Bund Dill
- 50 ml Rapsöl
- 50 ml Olivenöl
- (aus der Mühle) Salz
- 0,5 Bio-Zitrone

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen und trocknen, abreiben und auspressen. Das Fruchtfleisch der Umeboshi vom Kern lösen und mit dem Ingwer fein hacken. Chili waschen, trocken tupfen, putzen und ebenfalls hacken. Dill waschen, trocken tupfen, Spitzen abzupfen und fein schneiden. Schalotte, Umeboshi, Ingwer, Chili und Dill in einer Schüssel mit beiden Ölen vermengen. Tapenade mit Salz, Zitronensaft und -schale abschmecken.

Zutaten für das geröstete Weißbrot:

- 6 Umeboshi
- 2 rote Zwiebeln
- 50 g brauner Zucker
- 150 g weiche Butter
- Salz
- 60 ml Reisessig
- 8 Scheiben Kasten-Weißbrot
- 100 g geriebener Gruyère-Käse
- (aus der Mühle) Pfeffer
- etwas Butter zum Braten

Fruchtfleisch der Umeboshi vom Kern lösen und grob hacken. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren. Ein Drittel der Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, leicht salzen, mit Reisessig ablöschen und etwas einkochen. Das Umeboshi-Fruchtfleisch untermengen.

Weißbrotscheiben mit der restlichen Butter bestreichen. Die Hälfte der Scheiben mit Gruyère bestreuen und nach Geschmack pfeffern. Je 1 EL Umeboshi-Zwiebel-Chutney auf die Käseschicht geben und eine zweite Brotscheibe darauflegen. Die "Doppeldecker" in einer Pfanne in etwas Butter von beiden Seiten langsam goldbraun rösten.

Sendetermin: 19.09.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen