



**„Nordafrika“
Makrele „Escabeche“ | Topinambur
Lauch-Karottensalat**



„Nordafrika“ Makrele „Escabeche“ | Topinambur Lauch-Karottensalat

Rezept für 4 Personen

Escabeche Sud

20 ml weißer Balsamessig

10 ml Tomatensaft

60 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zucker

Tabasco

1. Alle Zutaten zu einem homogenen Dressing zusammenrühren. Leicht pikant abschmecken

Makrele

1 Makrele 800g

Olivenöl

Salz

Pfeffer

1. Den Fisch filetieren und die Gräten zupfen . Den Fisch in 4 gleichmäßige Stücke à 50g portionieren. Die Abschnitte für das Tatar und das Fischmousse beiseite stellen.
2. Die Fischfilets leicht mit Mehl bestäuben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Fischfilets auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Filet sollte noch glasig sein. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.



Tatar

100g Makrelenfilet

1 Schalotte

1/2 Granny Smith Apfel

etwas Limettensaft

etwas Gin

Zitronen Olivenöl

Schnittlauch

Salz

Pfeffer

1. Das Makrelenfilet enthäuten und in feine Würfel schneiden.
2. Die Schalotte würfeln und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
3. Den Apfel entkernen und in feine Würfel schneiden.
4. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
5. Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Gin und Limette abschmecken.



Fischmousse im Apfelgelee

50ml Fischfond

50ml Sahne

50g Makrelenfilet

3 Blatt Gelatine

Noilly Prat

Salz

Pfeffer

wenig Limettensaft

1. Den Fischfond aufkochen und das Makrelenfilet in dem Fond fein pürieren.
2. Die eingeweichte Gelatine und den Limettensaft dazugeben und mit Salz und Noilly Prat abschmecken.
3. In halbrunde Formen füllen und einfrieren.

Apfelgelee

100ml Apfelsaft reduziert von 300ml

Etwas Apfel Grün, Pulver,

3,5 g vegetarische Gelatine

1. Alle Zutaten vermischen und einmal aufkochen
2. Die gefrorene Fischmousse auf einen Zahnstocher spießen und ganz kurz in das Gelee tauchen sodass ein Geleeüberzug entsteht.



Lauch Karottensalat

½ Paprika

1 Möhre

¼ Lauchstange

1. Die Haut der Paprika mit einem Gas Brenner so lange abflämmen bis sie dunkel wird und man sie abziehen kann.
2. Die Möhre schälen in dünne Scheiben schneiden und mit einem kleinen gezackten Ausstecher zu kleinen Blüten ausstechen.
3. Die Lauchstange und die Paprika in Rauten schneiden.
4. Die Lauchrauten und die Möhrenblüten in Salzwasser kurz blanchieren.
5. Das Gemüse in etwas Escabeche Fond marinieren.

Rouille

1 Eigelb

1 TL TL Senf mittelscharf

1 TL TL Paprikapulver rosenscharf

1 Messerspitze Safranpulver

1 Prise Piment d'Espelette

2 Knoblauchzehen fein gerieben

150-200 ml Rapsöl

Salz

1. Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes schmales Gefäß füllen. Die Zutaten und das Öl sollten Zimmertemperatur haben.
2. Mit einem Zauberstab kurz durchmischen und nach und nach das Öl dazugeben.
3. Mit Salz abschmecken.



Tomatenkaviar

400 ml Pflanzenöl

300 ml Heller Tomatenfond

3 g Agar-Agar-Pulver

Heller Tomatenfond

6 Stücke Tomaten

1 Stück Schalotten

1 Zehe Knoblauch

Zucker

Salz

1. Das Pflanzenöl in ein Marmeladenglas füllen. Für 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Wichtig ist: Das Öl muss sehr kalt sein.
2. Für die Flüssigkeit Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Zucker und Salz pürieren. Anschließend durch ein Tuch sieben.
3. Dann mit dem Agar-Agar-Pulver in einem kleinen Topf verrühren und kurz aufkochen.
4. Im Anschluss in eine Plastikflasche mit spitzer Tülle oder in eine Einwegspritze füllen. Während es noch heiß ist, tropfenweise in das eiskalte Öl träufeln. Die Tropfen sinken als Perlen auf den Boden des Glases.
5. Danach durch ein kleines Sieb gießen und das Öl dabei zur Weiterverwendung auffangen. Zuletzt die Perlen mit kaltem Wasser abspülen und bis zum Servieren kühl stellen.