



So wird das Rezept „Gebratene Große Bernsteinmakrele in schwarzer Kruste“ von Chefkoch Nelson Pérez Molina zubereitet

VORBEREITUNG

a) Zutaten (für 4 Personen)

800 g Supremefilets von der Großen Bernsteinmakrele
250 ml hausgemachte Tomatensauce
2/3 Stck. zerkleinerte Kartoffeln
200 ml natives Olivenöl Virgen Extra
300 g Paniermehl
100 ml Weißwein
15 g Tinte vom Tintenfisch
50 g Reismudeln
2 Eiweiß

b) Zubereitung der Kruste

Paniermehl, Weißwein und die Tinte des Tintenfischs zu einem Teig verarbeiten.
Auf einem Papier ausbreiten.
Dehydrieren und raspeln.
Die Supremefilets der Bernsteinmakrele salzen, pfeffern und durch das Eiweiß ziehen.
Anschließend mit dem schwarzen, geraspelten Paniermehl panieren.

c) Zubereitung der Kartoffeln

Die Kartoffeln mit Olivenöl bedecken und 35 Minuten auf sehr kleiner Flamme garen.

d) Zubereitung der Tomatensauce

Die Tomaten sollen sehr gut gereift sein.
Zwiebeln dünsten, Tomate hinzugeben, einige Minuten lang dünsten und zerstoßen.



ANRICHTEN

Die Tomatensauce auf einen Teller geben. Die gebratenen Reismudeln darüber legen. Zuletzt die gebratene, mit dem schwarzen Teigmehl panierte Bernsteinmakrele darauf platzieren. Die Kartoffeln mit etwas schwarzer Trüffel garnieren und als Beilage dazulegen.