



## 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.