AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Sommer	Skandinavien

GERÄUCHERTE MAKRELE MIT GURKENSALAT



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Geräucherte Makrelen sind offen oder in Konserven erhältlich. Je nach Jahreszeit kann der Fisch auch leicht gewärmt serviert werden. Die Makrelen mit ihrem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren sind sehr gesund.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Geräucherte Makrele	4 Zw	Dill
2	Gurke	4 EL	Weissweinessig
6 EL	Crème fraîche		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Salzgurken waschen, schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurken in 5 cm feine Streifen schneiden und leicht salzen. In einem Sieb 5 Min. abhängen lassen und leicht ausdrücken.
2. Für die Sauce den Dill fein schneiden und mit der Crème fraîche und dem Weissweinessig verrühren. Die Gurkenstreifen unter die cremige Salatsauce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Makrelen-Filets mit dem Gurkensalat anrichten.

WEINTIPP: Hier passt ein würziges Bier, etwa ein Pale Ale oder ein trockener Cherry.