SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kirschkaltschale | Makrele | Lardo | Roter Pfeffer | Cherry Chipotle Rub

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zutaten & Gewürze

800 g Frische Kirschen, entsteint

150 g Rote Paprika, grob geschnitten

150 g Gurke, grob geschnitten

50 ml Balsamico-Essig

10 g Cherry Chipotle Rub

15 g Roter Pfeffer, zerstossen

100 ml Kirschsaft

4 Kleine Portionsstücke Makrelenfilets (alternativ Sardinen)

60 g Lardo, dünn geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Zutaten für die Gazpacho in den Mixer geben und fein mixen. Ein paar Kirschen als Garnitur für die Teller zurückhalten.

2. Mit dem Balsamico-Essig, dem Cherry Chipotle Rub und dem zerstoßenen roten Pfeffer abschmecken. Falls nötig mit dem Kirschsaft fehlende Flüssigkeit ergänzen. Kalt stellen.

3. Die Makrelenfilets kurz auf der Haut anbraten und dann umdrehen. Von der Hitze nehmen und langsam garziehen lassen.

4. Mit etwas Cherry Rub und rotem Pfeffer bestreuen und mittig mit der Hautseite nach oben in die kalte Suppe setzen - ein paar Kirschen darum platzieren.

5. Einzelne Lardostücke wie eine Haut über den Fisch und über die Kirschen legen und sofort servieren.