

Kurz geräucherte Makrele mit Wassermelone, Kaise Salat und schwarzem Knoblauch

4Stk Makrelen Filets a 120g

200g Wassermelone ohne Kerne

20g Zitronen Olivenöl

30g Kaise Salat

1El Sojasauce

2El Austern Sauce

1El Limettensaft

1El Sesamöl

1El Speiseöl

4 Zehen schwarzer Knoblauch

Sakurakresse, Salz, Zucker

400ml Wasser, 40g Salz und 20g Zucker vermischen, die Makrelenfilets für 20 Minuten einlegen.

Herausnehmen, abtrocknen und auf ein geöltes, warmes Teller legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mit einer Smoking Gun Rauch einblasen. Die Filets für 10 Minuten im Rohr bei 90° glasig garen. Die Wassermelone in gefällige Stücke schneiden und mit dem Zitronenöl vakuumieren.

Den Kaise Salat in Kaltem Wasser für 20 Minuten einweichen, gut abtropfen lassen. Aus Sojasauce, Austernsauce, Limettensaft, Speiseöl und Sesamöl eine Vinaigrette rühren. Den Salat mit zwei Dritteln davon marinieren.

Die noch warmen Filets mit dem Salat, den Melonen, den dünn geschnittenen Knoblauchzehen und der Sakurakresse gefällig anrichten, mit der restlichen Vinaigrette beträufeln.