

# Makrele vom Grill

## Zutaten (4 Personen)

- > 4 Makrelen
- > 2 EL Olivenöl
- > Salz und Pfeffer
- > 1 Zitrone (geschnitten in Scheiben)
- > 600 g Möhren
- > Kräutergewürzmischung
- > Rosmarin
- > 30 g Butter
- > 4 Stängel Basilikum (kleingehackt)
- > eine Handvoll Schalotten
- > 900 g Kartoffeln
- > Kräuterbutter



Abbildung 1: Makrele vom Grill

## Zubereitung

- Die Makrelen leicht mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Anschließend ruhen lassen. Möhren und Schalotten waschen, schälen und in gleich große Würfel schneiden. Kartoffeln, Möhren und die Hälfte der Schalotten bei mittlerer Temperatur garen. Nebenher den Grill anfeuern. Abgießen, zusammenführen und die Butter unterrühren. Anschließend grob zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.
- Die Makrelen nun mit Olivenöl bestreichen und nach Gefühl, eine Kräuter Gewürzmischung darüber verteilen. Nach Bedarf, mit Rosmarin überstreuen. Die aufgeschnittene Zitrone etwas über die zerstampften Schalotten und Möhren träufeln.
- Die Makrelen werden für etwa 15 Minuten auf das Grillrost gelegt. In dieser Zeit die restlichen Schalotten in einer Pfanne leicht anbraten. Sind die Schalotte fertig angebraten, so wird für eine weitere Minute das kleingehackte Basilikum dazugegeben. Anschließend mit dem zerstampften Püree vermischen und auf einem Teller servieren.
- Die Fische vom Grillrost nehmen und zum aufgetischten Gericht servieren. Nach Bedarf kann Kräuterbutter über den Fisch gegeben werden. *Guten Appetit!*

## Referenzen

Nikolov, A. (kein Datum). *Unsplash*. Abgerufen am 27. Mai 2020 von <https://unsplash.com/s/photos/mackerel>

*Blinker.de*. (13. Juli 2017). Abgerufen am 26. Mai 2020 von  
<https://www.blinker.de/angelmethoden/angeln-allgemein/angeltipps/steckbrief-makrele/>

## **Abbildungsverzeichnis**

Abbildung 1: Makrele vom Grill ..... 1