FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Makrele mit Senf-Zitronen-Butter

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 frische Makrelen (je 300g), gesäubert
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Scheiben unbehandelte Zitrone
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 115g Butter, zerlassen
- Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 EL körniger Senf
- 3 EL gehackte frische Petersilie
- 225g junger Spinat
- Zitronenhälften zum Garnieren

Zubereitung:

1) Den Backofengrill vorheizen. Die Makrelen auf beiden Seiten dreimal einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 Zitronenscheibe und 1 Zweig Rosmarin in die Bauchhöhle stecken.
2) Die zerlassene Butter, die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Senf und die Petersilie in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3) Die Makrelen auf den Grillrost legen und mit der Buttermischung bestreichen. Etwa 10 Minuten von jeder Seite grillen, zwischendurch mit weiterer Butter überziehen.
4) Die Makrelen und den Spinat auf 4 Tellern anrichten. Die verbliebene Senf-Zitronen-Butter bis zum Siedepunkt erhitzen und über den Fisch und Spinat geben. Mit Zitronenhälften garnieren.

Alternative Fische: Sardine, Hering

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team