

Syltet makrel ”Escabèche”

- med tomat, oliven, blegselleri og basilikum.

Hvilke råvarer du skal have klar

OBS: opskrift til 4 personer

Makrellen:

- 4 små friske makreller
(Alternativt en fed fisk eller rødfisk)
- 1 dl sherryeddike til afskindning
- 2 spsk. fint salt
- 2 spsk. sukker

Escabèche:

- 150 ml. koldpresset rapsolie
- 100 ml. æbleeddike
- 1/2 spsk. knust sorte peberkorn
- 5 laurbærblade (tørrede)
- 6 stænger frisk timian
- 1 løg
- 1 tsk. salt
- 1 spsk. sukker

Cherrytomat-salat:

- 12 cherrytomater
- 1/2 agurk (uden kernehus)
- 1/2 rød peberfrugt
- 1 stang blegselleri
- 1/2 rødløg
- saft fra 1 lime
- lidt frisk koriander
- lidt frisk mynte
- 1/2 spsk. sherryeddike
- 1 knivspids Piment d'Espelette
(Alternativt cayennepeber)
- 2 spsk. oliven



RUTHS HOTEL

Vejledning til hvordan du gør

Makrellen:

- Makrellen skæres ud i filletter. Lig makrellen med skindsiden nedad i ren sherryeddike i ca. 2 min., hvorefter det yderste skind forsigtig kan trækkes af så makrellens flotte farve bibeholdes. Rimmes med ½ salt , ½ sukker i 40 min.

Ecabèche:

- Vinaigrette af 3/5 koldpresset rapsolie og 2/5 æbleeddike med peberkorn, laurbærblade, timian og snittede løg. Smages til med salt og sukker til den er sur/sød. Makrellen ligges i efter saltning i min. 12 timer før brug.

Cherrytomat-salat:

- Tomat, peberfrugt, agurk og blegselleri skæres i små stykker. Vendes med friskhakket mynte, koriander og lidt sherryeddike. Smages til med salt, peber, sukker, Piment d'Espelette og limesaft.

Anretning & pynt:

- Makrel Ecabèche anrettes på hver tallerken. Cherrytomat-salaten og halve oliven lægges over. Til sidst pyntes med friske krydderurter, såsom mynte, koriander og basilikumsskud. "Volia" retten er klar!

OBS: Jack anbefaler kølig hvidvin til denne ret, gerne med spanske druer såsom Albariño eller Verdejo. Skål og bon appetit!

