

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

Dauer: 25 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment

1 Mixer

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 Kirschsafte
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 Kirschsafte 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.