Gegrillte Makrele mit Ketjap

Gebrauchte bresc Produkte

Gehackte Schalotte 1000g

Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Ingwerpüree 450g

Knoblauchpüree 1000g

Madras 450g

Zutaten

4

- 8 Makrelenfilets
- 150 g weißer Reis
- 50 g gebratene Zwiebeln
- 10 g Sambal Badjak

Für die süß-saure Gurke

- 2 Gurken
- 2 Frühlingszwiebel
- 3 dl Natur-Essig
- 0,5 dl Wasser
- 100 g Zucker
- 20 g Bresc Madras
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Für den Ketjap-Lack

- 200 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 15 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 2,5 dl indonesischer Ketjap medja
- 0,5 dl Ingwersirup

Zubereitung

Für die süß-saure Gurke eine Frühlingszwiebel putzen. In Streifen schneiden.
Wasser, Essig und Zucker zum Kochen bringen.
Madras hinzufügen, abschmecken und zurück kühlen. Die Mischung auf die Gurke gießen. Die Hälfte des Koriander zerkleinern und mit der Frühlingszwiebel unterrühren. Ziehen lassen.
Die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Wok-Pfeffer anschwitzen und mit Ketjap und Ingwersirup ablöschen. Einkochen bis zur gewünschten Dicke.

Den Reis kochen und warm halten.

Die Fischfilets mit dem Lack marinieren und den Grill anzünden. Die Makrelenfilets auf der Haut grillen und umdrehen. Ab und zu lackieren. Die Makrele auf dem Reis mit Gurke, Sambal und Zwiebeln servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000