

Gefüllte Makrele mit Crèmeux des Alpes Molésou Signature



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 20
Backzeit : 30

Zutaten

- 200 g Crèmeux des Alpes Molésou Signature
- 4 ganze Makrelen, ausgenommen
- 500 g Champignons
- 40 g Butter
- 1 Zitrone
- Dill
- Gemischte Bunte Beete
- 300 ml Fischfond
- ½ Zwiebel
- 100 ml Crème Fraîche Isigny
- Frische Kräuter
- Kreuzkümmel
- Knoblauch
- Salz, weißer Pfeffer
- Trockener Weißwein Riesling Hunawir

Zubereitungsschritte

1. Den Crèmeux des Alpes fein reiben. Eine Hälfte in einer Schale beiseitestellen und die andere Hälfte in eine Schüssel geben. In kleine Würfel geschnittene Champignons und Butter sowie den zuvor gehackten Dill hinzugeben. Alle Zutaten vermischen.
2. Zitrone in dünne Scheiben schneiden, noch einmal halbieren und beiseitestellen.
3. Makrelen waschen und der Länge nach einschneiden. 2 halbe Zitronenscheiben in die Öffnung legen, dann diese mit der Käse-Pilz-Mischung füllen. Salzen und pfeffern, Fische mit Zahnstochern verschließen und darauf achten, dass die Füllung nicht herausquillt. Makrelen in Mehl wenden und in einer Pfanne von allen Seiten in Olivenöl anbraten.
4. Rüben schälen und in feine Streifen schneiden. Nacheinander in Olivenöl anbraten, damit sie ihre Farbe behalten. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Kreuzkümmel bestreuen und einige Minuten ziehen lassen. Dann mit etwas Weißwein übergießen.
5. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Dann den Fischfond hinzugießen, den Rest des Crèmeux des Alpes unterheben und dick werden lassen. Etwas Crème Fraîche Isigny hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Diese Soße mit einem Stabmixer aufschäumen (optional).
7. Makrelen vor dem Servieren mit etwas zerlassener Butter überglänzen.

? **Tipp:** Die Füllung des Fisches kann frei gewählt werden, was auch besonders gut passt ist Spinat mit etwas Muskat und Kümmel Albert Ménès.