

Makrele mit Rucola und Mandeln auf Kartoffelpüree



Zutaten

Für 4 Portionen:

- 4 filetierte Makrelen von je etwa 400 g
- 500 g Kartoffeln
- 2 Handvoll Rucola
- 2 Esslöffel geschälte Mandeln
- Ein Esslöffel natives Olivenöl extra
- Weißwein zum Abschmecken
- Eine Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Makrelenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen, die Filets darauflegen und mit einem Spritzer trockenem Weißweins befeuchten.
2. Mit einem Spritzer trockenem Weißwein begießen. 10 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen und garen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Gabel grob zerdrücken.
4. Mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Rucola mit den Mandeln fein hacken und ein wenig Öl dazugeben.
6. Das Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten und die Makrelenfilets darauflegen
7. Makrelenfilets in Scheiben schneiden. Mit dem Rucola und dem Mandelpesto beträufeln.

Lassen Sie es sich schmecken!