

Kräcker mit Makrele

391

Typ: Vorspeise

Quelle: Brigitte 2007, 7, 181

Bemerkungen:

Zutaten: 1/2 Orange
1 Eigelb
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 100 ml Sonnenblumenöl
2 Dosen Makrelenfilets ohne Haut (à 115 g Abtropfgewicht; z. B. von Fontaine)
1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Kräcker (z. B. "Pizza Croccantina Rosmarino" von Terra Sana)

Rezept: Zubereitung
Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.
Eigelb, Salz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben. Alles mit dem Stabmixer verschlagen und das Öl ganz langsam in dünnem Strahl dazugießen. Sobald die Masse dickcremig wird, Orangenschale und -saft dazugeben. Die Mayonnaise mit Salz abschmecken.
Makrelen gut abtropfen lassen, zerkleinern und mit der Mayonnaise verrühren.
Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Fisch-Mayonnaise rühren.
Je 1 TL Makrelen-Mayonnaise auf die Kräcker geben und die Kräcker sofort servieren, damit sie nicht weich werden.

Fertig in 20 Minuten.

Tipp

Ganz typisch wird diese Orangen-Mayonnaise (Malteser Mayonnaise) mit Blutorange zubereitet.
Öl und Eigelb sollten unbedingt Zimmertemperatur haben, und das Öl muss sehr langsam dazugegeben werden, sonst kann es sein, dass die Zutaten sich nicht verbinden und die Mayonnaise gerinnt.