

Rezept

Makrelen-Rillettes

Ein Rezept von Makrelen-Rillettes, am 18.04.2025

Zutaten

- | | |
|---|---------------------|
| 400 g geräucherte Makrelenfilets | 3 Schalotten |
| 1 Salzzitronen (ersatzweise 1 Bio-Zitrone) | ½ Bund Dill |
| 1 TL rosa Pfefferbeeren (ersatzweise schwarze Pfefferkörner) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 16 g F, 21 g EW, 2 g KH

Zubereitung

1. Makrelenfilets von Haut und Gräten befreien. Schalotten schälen und fein hacken. Salzzitrone abbrausen, trocken tupfen und die Schale sehr klein würfeln, Fruchtfleisch und Kerne entfernen (Bio-Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Hälfte der Schale abreiben und Saft auspressen). Dill waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Pfeffer im Mörser grob zerstoßen.
2. Makrele, Schalotten und Salzzitrone (ersatzweise Zitronensaft und -abrieb) mit einer Gabel zu einer kompakten Masse mischen und zerdrücken. Dill und nach Bedarf 1-2 EL Wasser untermengen. Die Makrelen-Rillettes abschmecken und ca. 2 Std. kühl stellen. Mit den rosa Pfefferbeeren bestreuen.