Varmrøget sommermakrel i grill med nye kartofler

Varmrøget sommermakrel i grill med nye kartofler passer godt til en frisk og smagfuld hvidvin fx Grüner Veltliner fra Østrig eller en rosévin fra Sydfrankrig eller Viognier hvidvin fra Chile.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 3 timer
Antal personer: 4

Ingredienser

Kræver en grill med låg

- 4 friske makreller
- 100 g røgsmuld (kan købes i jagt- og fiskeributikker)
- 1 kg små nye kartofler
- salt og friskkværnet peber
- ½ citron
- 4 fed hvidløg
- Frisk timian og salvie

To slags hjemmelavede mayo-dyppelser:

- Basis mayonnaise
- 5 pasteuriserede æggeblommer
- 1 tsk. salt
- 5 spsk. hvidvinseddike
- 5 dl solsikkeolie
- hvidløg
- revet citronskal
- friske hakkede krydderurter (fx timian, salvie, dild, persille eller estragon)
- 1 spsk. tomatpuré
- 1 tsk delikatesse-paprika
- spidskommen
- chilipulver

Til denne ret anbefaler vi

Riesling, Kamptal Terrassen
Weingut Bründlmayer
Kamptal, Østrig
Varenr. 4421036

Château Arrogant Frog Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236

Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236

Riesling J.R. Feinherb
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4262136

Tilbehør: en spændende salat og godt brød

Fremgangsmåde

Rens og skyl fiskene grundigt. Gnid dem godt i groft salt og læg dem i køleskabet et par timer. Tænd op for grillen og lad den brænde klar. Tør fiskene og læg dem på risten. Hæld røgsmulden på grillen og læg risten med fiskene på. Læg låget på grillen og lad den ”ryge” i ca. 20 min. Tjek, om fisken er gennemstegt - ellers giv dem lidt længere tid.

Rens de nye kartofler og kog dem i rigeligt vand tilsat salt, hvidløgsfed, citron og friske krydderurter. Kog kartoflerne, til de er næsten møre, tag gryden af varmen og lad dem trække færdigt i vandet.

Mayonnaise: Pisk æggeblommer med salt og vineddike - pisk olie i lidt ad gangen. Du kan med fordel bruge en håndmixer eller foodprocessor. Smag evt. til med salt og friskkværnet peber.
Del mayonnaisen i 2 portioner. Den ene røres med lidt finthakket hvidløg, revet citronskal og friske hakkede krydderurter (fx timian, salvie, dild, persille eller estragon).
Den anden del røres med 1 spsk. tomatpuré, 1 tsk. delikatesse-paprika, lidt spidskommen, finthakket hvidløg, revet citronskal og evt. lidt chilipulver.