

## **Makrelen mit Kräuter-Speck-Füllung**

(von Michael Riechers)

### **Zutaten:**

50 g geräucherter Speck  
1 mittelgroße Zwiebel  
Salz und schwarzer Pfeffer  
100 ml trockener Weißwein  
100 g Champignons  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
1 Zweig frischer Majoran  
1 Zweig frischer Thymian  
3 frische ausgenommene Makrelen  
Butter

### **Zubereitung:**

Den Speck und die Zwiebel würfeln. Dann Speck in einer heißen Pfanne ohne Fett auslassen, die Zwiebeln dazu geben und glasig braten. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und dann aus dem Wasser nehmen. Den Bratensatz mit Weißwein löschen, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Champignons trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und die Pilze vierteilen. Die Kräuter fein hacken.

Die Makrelen innen und außen abspülen und trocken tupfen. Eine feuerfeste, flache Form dünn mit Butter einfetten. Dann die Speck-Zwiebel-Masse mit den Kräutern vermischen und in die Makrelen füllen. Anschließend die Fische gut mit Bindfaden umwickeln.

Die Makrelen in die Form geben, die Champignons darum herum legen. Den Weißwein angießen, alles leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Etwas Butter in Flöckchen oben auf setzen. Die Fische rund 40 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen garen.

Als Beilage passen Pellkartoffeln, grüner Salat und ein trockener fruchtiger Rosewein.