

# Matjes-Topf mit Kartoffel-Rösti und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone	1 Ei	100 ml neutrales Öl
$\frac{1}{4}$ TL mittelscharfer Senf	Salz	

**Für den Matjes-Topf:**

3 Matjesfilets	1 säuerlichen Apfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
4 Cornichons	2 Schalotten	70 g Crème-fraîche
70 g Naturjoghurt (10%)	100 ml Milch (3,5%)	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	70 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelrösti:**

2 große festk. Kartoffeln	1 Schalotte	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für den Gurkensalat:**

1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Schalotten
4 EL Olivenöl	1 $\frac{1}{2}$ TL Dattel Balsamico	1 EL süßer Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz	Pfeffer

**Für die Mayonnaise:** Für den Matjes-Topf zuerst eine Mayonnaise herstellen. Dafür die Eier trennen. Eigelb in einen Rührbecher geben. Zitrone auspressen. Salz mit einem Spritzer Zitronensaft und Senf zum Ei geben. Zuletzt das Öl hinzufügen und den unteren Teil der Masse im Mixbecher mixen. Danach den Mixstab langsam hochziehen und etwas Öl nachfüllen.

**Für den Matjes-Topf:** Für den Matjes-Topf eine Creme herstellen. Dafür Milch in einen hohen Rührbecher mit dem Stabmixer aufschlagen. Nach und nach das Öl dazugeben und mit dem Stabmixer vermischen. Nun Joghurt, Crème Fraîche und die selbstgemachte Mayonnaise unterheben. Zitrone auspressen. Die Creme mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und einer Prise Zucker mild abschmecken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Wasser zum Kochen bringen und die Schalotten darin 1 Min. blanchieren, anschließend kalt abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Cornichons in Würfel schneiden. Den Apfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und quer in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Schalotten, Cornichons, Apfel und Schnittlauch unter die Creme mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker noch einmal abschmecken. Nun ein Matjesfilet in 1  $\frac{1}{2}$  cm große Streifen schneiden und unter die Creme heben. Die übrigen Matjesfilets zum Anrichten bereitstellen.

**Für das Kartoffelrösti:** Kartoffel waschen, schälen und grob reiben. Dann die Flüssigkeit ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und unter die Kartoffelmasse heben. Die Rösti in einer Pfanne mit Butterschmalz kross braten.

**Für den Gurkensalat:** Die Salatgurke schälen, in Scheiben schneiden und etwas salzen. Die Flüssigkeit abgießen. Für das Dressing Zitrone auspressen und 1  $\frac{1}{2}$  EL Zitronensaft in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer Balsamico und den süßen Senf gut miteinander mit dem Zitronensaft verrühren. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Mit kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend mit dem Dressing vermengen. Zuletzt das Olivenöl hinzugeben. Dill klein schneiden und zusammen mit den Gurkenscheiben unterheben.

Matjes-Topf mit Kartoffelrösti und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Poschadel am 18. September 2017