

Labskaus mit Chili-Matjes-Tatar, Wachtel-Ei, Chips

Für zwei Personen

Für das Labskaus:

6 vorw. festk. Kartoffeln	1 vorgekochte Rote Bete	1 Schalotte
1 Scheibe Corned Beef	3 Gewürzgurken mit Gurkenwasser	150 ml Rote-Bete-Saft
60 ml Fleischfond	100 ml passierte Tomaten	60 ml Milch
$\frac{1}{2}$ EL dunkler Balsamicoessig	Zucker	Muskatnuss
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffel-Chips:

2 gekochte Kartoffeln	Butterschmalz	Salz
-----------------------	---------------	------

Für das Chili-Matjestatar:

3 Matjesfilets	1 rote Zwiebel	1 rote Chilischote
1 Zitrone	1 Apfel	1 Gewürzgurke
100 g Crème-fraîche	100 g Joghurt	100 ml Rote-Bete-Saft
Piment-d'Espelette	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Spiegelei:

2 Wachteleier	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
---------------	----------------	---------------

Für die Garnitur:

2 Sardellenfilets	50 g Kapern	1 rote Zwiebel
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Dill	

Für den Virgin Bloody Mary:

1 Zitrone	1 Limette	120 ml Tomatensaft
1 TL Worcestershire-Sauce	$\frac{1}{2}$ TL Chilisauc	1 Prise Sellarisalz
1 Prise Meersalzflöcken	Pfeffer	Eiswürfel

Für die Cocktail-Garnitur:

2 Stangen Staudensellerie	2 grüne Oliven	2 Kapern
---------------------------	----------------	----------

Für das Labskaus:

Die Kartoffeln schälen und bis auf eine Kartoffel alle anderen in kleine Würfel schneiden. Die übrige Kartoffel halbieren. Halbierete und gewürfelte Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die zwei Kartoffelhälften entnehmen und für die Bratkartoffelchips aufheben.

Schalotte abziehen und mit den Gewürzgurken klein schneiden.

Milch und Fleischfond erwärmen und die gekochten Kartoffel- und Schalottenwürfel hinzugeben. Alles stampfen und danach die Gewürzgurken und passierte Tomaten hinzugeben und vermengen.

Rote-Bete-Saft im Topf erhitzen und auf 50 ml einkochen. Zusammen mit 100 ml Gurkenwasser zum Stampf geben und unterheben.

Kartoffelmasse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorgegarte Rote Bete in Würfel schneiden und mit Balsamicoessig, Zucker und Öl marinieren.

Kurz vor dem Servieren Corned Beef in einer Pfanne kurz braten.

Labskaus mit Rote Bete und Corned Beef anrichten.

Für die Bratkartoffel-Chips:

Die zuvor gekochten Kartoffelhälften nun in Scheiben schneiden und in heißem Butterschmalz zu Chips ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für das Chili-Matjestatar:

Matjesfilet klein würfeln. Apfel halbieren und vom Kerngehäuse befreien.

Zwiebel abziehen. Chili der Länge nach halbieren und entkernen. Apfel, Zwiebel, Chili und Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden und mit dem klein geschnittenen Matjes vermengen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Crème fraîche mit Joghurt, Rote-Bete-Saft, Zitronenabrieb und -saft verrühren. Mit Piment d'Espelette, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme mit der Matjes-Mischung vermengen.

Für das Spiegelei:

Wachteleier in einer Pfanne in Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Dill und Kerbel abrausen und trockenwedeln. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Labskaus mit Chili-Matjestatar, Wachtelspiegelei und Bratkartoffel-Chips zum Schluss mit Dill, Kerbel, Zwiebel, Sardellenfilets und Kapern garnieren.

Für den Virgin Bloody Mary:

Zitrone und Limette halbieren und jeweils den Saft auspressen. Saft einer halben Limette, 0,5 cl Zitronensaft, Tomatensaft, Worcestershire-Sauce, Chilisauce, Sellarisalz, Meersalzflöcken und eine Prise Pfeffer in einen Cocktail-Shaker geben und gut miteinander vermengen. Cocktail auf Eiskwürfel gießen und sofort servieren.

Für die Cocktail-Garnitur:

Sellerie putzen und die Cocktails mit Staudensellerie, Oliven und Kapern garnieren. Das Gericht anrichten und mit dem Cocktail servieren.

Helga Schneider am 29. Dezember 2021