

Labskaus mit Matjes-Filet, Spiegelei, Meerrettich-Soße

Für zwei Personen

Für den Labskaus:

500 g festk. Kartoffeln	300 g Corned Beef	3-4 vorgek. Rote Bete
100 ml Rote-Bete-Saft	250 g Cornichons	100 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL Sahnemeerrettich	100 g Sahne
1 EL eiskalte Butter	100 ml Aquavit	150 ml Gemüsefond
Öl		

Für Matjes und Spiegelei:

2 Matjesfilets	250 ml Buttermilch	2 kleine Eier
----------------	--------------------	---------------

Für den Speck-Chip:

4 Scheiben Bacon

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill

Für den Labskaus:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser garkochen. Corned Beef in grobe Würfel schneiden, Cornichons und Rote Bete sehr klein würfeln (einige Cornichons und rote Bete für die Deko ungeschnitten zurücklegen). Kartoffeln abgießen und das Kochwasser auffangen.

Corned Beef zu den Kartoffeln geben und zu einem Stampf verarbeiten.

$\frac{3}{4}$ der Butter einrühren. Evtl. mit etwas Kochwasser geschmeidiger machen. Geschnittene Cornichons und Rote Bete unterrühren und mit einem großzügigem Klecks Butter, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mit Rote-Bete-Saft nachfärben **Für die Sauce:**

Schalotten abziehen, kleinschneiden, in neutralem Öl anschwitzen und mit dem Aquavit ablöschen. Sahnemeerrettich, Fond und Sahne dazugeben und etwas einkochen lassen. Durch ein Sieb streichen und mit eiskalter Butter binden.

Für Matjes und Spiegelei:

Matjesfilets in Buttermilch einlegen, danach herausnehmen und in schmale Streifen schneiden.

Eier in einer beschichteten Pfanne zu Spiegeleiern braten.

Für den Speck-Chip:

Bacon auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen knusprig werden lassen.

Für die Garnitur:

Dill zum Garnieren verwenden.

Angela Schuett am 01. Mai 2023