

Dekonstruiertes Labskaus

Für zwei Personen

Für das Labskaus:

1 dicke Scheibe Corned Beef	500 g Kartoffeln	3 vakuumierte Rote Bete
3 saure Gewürzgurken	2 Rollmops	2 Matjes-Filets
4 Wachteleier	1 Zwiebel	200 ml Sahne
250 g Butter	1 TL grüner Pfeffer	1 Msp. Muskat
Salz		

Für das Labskaus:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen.

Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne Butter glasig dünsten. Cornedbeef in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Alles bei mittlerer Hitze dünsten. Das Cornedbeef löst sich auf und wird flüssig/ weich. Grünen Pfeffer hinzufügen und leicht mit Salz abschmecken.

Kartoffeln abgießen und mit Butter und Sahne stampfen, mit Fleur de Sel und Muskat würzen und mit der Zwiebel-Cornedbeef-Masse vermengen.

Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden und das Carpaccio auf Tellern anrichten.

Wachteleier in einer Pfanne mit Butter zu einem Spiegelei braten.

Rollmops und Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Gewürzgurken fein würfeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Vogels am 15. März 2021