

Niederrheinisches Labskaus

Für zwei Personen

300 g Kasseler vom Schweinelachs	200 g Corned Beef	2 Matjesdoppelfilets
200 g Kartoffeln, mehlig	2 Rote Bete-Knollen, vorgegart	2 rote Zwiebeln
2 Gewürzgurken	2 Eier	50 g Butter
2 EL Margarine	100 ml Fleischfond	150 ml Sahne
Öl, Salz, Pfeffer, schwarz		

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in dem kochenden Wasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Das Kasseler in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzgurken halbieren, das Kerngehäuse und die Schale entfernen und fein würfeln. Eine Gewürzgurke für die Garnitur beiseite legen. Die Rote Bete ebenfalls in kleine Würfel schneiden und circa vier dünne Scheiben ebenfalls für die Garnitur beiseite legen. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebeln und die Gurke in die Pfanne geben und scharf anbraten. Danach mit dem Fond ablöschen und köcheln lassen. Anschließend die Rote Bete auch in die Pfanne geben und alles zusammen für fünf Minuten weiterköcheln lassen. Mit dem Kartoffelstampfer die Masse etwas klein drücken. Eine weitere Pfanne mit Öl erhitzen. Die Matjesfilets säubern und die restlichen Gräten entfernen. Die Kartoffeln abgießen und mit etwas Sahne und der Butter zu einem groben Püree stampfen. Die Kasselerwürfel in der Pfanne kurz anrösten. Anschließend die Rote-Bete-Masse mit dem Sud zu dem Kasseler geben und umschwenken. Das Kartoffelpüree unterheben. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die zwei Eier in einer Pfanne mit der Margarine aufschlagen und langsam zu Spiegeleiern braten. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Das Labskaus auf Tellern anrichten. Jeweils ein Spiegelei und ein Matjesfilet zu dem Labskaus geben und das Ganze mit den Rote Bete-Scheiben und Gurkenstreifen dekorieren. Alles zusammen servieren.

Reiner-Volker Schunert am 23. April 2012