

Süßer Glückstädter Matjes mit Wattspargel und Obst

Für zwei Personen

Für den Matjes:

4 Matjesfilets	2 reife, süße Birnen	2 Sch. runde Pumpernickel
75 g Marzipanrohmasse	Butter	

Für das Obst:

6 Pflaumen	40 g rote Weintrauben	100 ml Stroh Rum
Speisestärke	Zimt	Zucker
Salz	roter Pfeffer	

Für den Wattspargel:

100 g Queller (Wattspargel)	1 EL Pistazienöl
-----------------------------	------------------

Für die Garnitur:

Zartbitterschokolade

Den Queller circa zwölf Stunden vorher in Wasser einweichen.

Für den Matjes Pumpernickel in einer Pfanne mit Butter kross anbraten. Birnen in Scheiben schneiden. Pumpernickel aus der Pfanne nehmen und mit Birne belegen. Marzipanrohmasse circa zwei Millimeter dick ausrollen und eine Schicht auf den Birnenscheiben auslegen. Matjesfilet auf Marzipan platzieren.

Für das beschwippte Obst Pflaumen entkernen und vierteln. Weintrauben halbieren und zusammen mit Pflaumen in einer Pfanne mit etwas Zucker und Wasser durchschwenken.

Anschließend mit Rum ablöschen und mit Zimt, Salz und rotem Pfeffer abschmecken. Mit Stärke abbinden.

Für den Wattspargel den Queller in Pistazienöl leicht durchschwenken und in das Schnapsglas füllen.

Süßen Glückstädter Matjes auf Tellern anrichten, mit Schokolade bestreuen, beschwipstes Obst dazugeben, Wattspargel im Schnapsglas beistellen und servieren.

Michael Krause am 05. Oktober 2016