

Matjes Hausfrauenart mit Reibekuchen

Für zwei Personen

Für den Matjes:

6 Matjesfilets in Salzlake à 80 g	2 säuerliche Äpfel	4 Gewürzgurken
1 Zitrone	2 Zwiebeln	150 g saure Sahne
250 g fettarmer Joghurt	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Senfkörner
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL grober Pfeffer	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Reibekuchen:

500 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ Eier
1 TL Essig	1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Matjes:

Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Zitronensaft zum Apfel geben. Die Gewürzgurken fein würfeln. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Den Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Matjesfilets in etwa 2 x 2 cm große Stücke schneiden und beiseite stellen.

Die saure Sahne mit Joghurt, Senf, geschrotetem Pfeffer und Senfkörnern in eine Schale geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Matjes, Apfel, Gewürzgurke, Zwiebel und Dill untermischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Reibekuchen:

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein feines Sieb geben und leicht zusammendrücken, sodass die Flüssigkeit austritt.

Die Zwiebel abziehen, fein reiben und zu den Kartoffeln geben. Eier, Salz und Muskat dazugeben und miteinander vermischen. Etwas Mehl unterrühren.

Die Reibekuchenmasse teilen und in einer Pfanne mit reichlich Öl knusprig und goldbraun ausbacken.

Matjes Hausfrauenart mit Reibekuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Axel Schulz am 07. November 2017