

Matjes-Tatar mit Apfel, Perlzwiebeln, Korallen-Chip

Für zwei Personen

Für das Matjes-Tatar:

300 g Matjesfilet	1 Zitrone	150 g Sauerrahm
1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Meerrettichwurzel	Salz, Pfeffer

Für den Kurkuma-Korallen-Chip:

1 Orange	100 ml neutrales Pflanzenöl	20 g Mehl
1 Prise Kurkuma		

Für die Perzwiebeln:

100 g Perlzwiebeln (Glas)	100 ml Rotweinessig	50 ml Apfelsaft
1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g frischer Meerrettich	1 roter Apfel	1 EL Butter
Pfeffer		

Für das Matjes-Tatar:

Den Matjes für zehn Minuten in Wasser einlegen, gut abwaschen und trocken tupfen. Filets der Länge nach halbieren, in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel geben. Zitrone waschen und Schale abreiben. Matjeswürfel mit Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz abschmecken. Hälfte des Sauerrahms zugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Zum Matjes geben und unterrühren.

Für den Kurkuma-Korallen-Chip:

Orange halbieren und auspressen. 20 ml Orangensaft, 100 ml Wasser, Kurkuma, Öl und Mehl in einen hohen Messbecher geben. Mit einem Pürierstab zu einem dünnflüssigen Teig mixen. 2 Esslöffel Teig mittig in eine große beschichtete Pfanne geben und zur Koralle ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Perzwiebeln:

Perlzwiebeln aus dem Glas entnehmen, abtropfen lassen und halbieren.

Rotweinessig und Apfelsaft in einer Pfanne aufkochen lassen.

Perlzwiebeln dazugeben, mit Salz abschmecken und einkochen. Am Schluss Rapsöl dazugeben.

Für die Garnitur:

Apfel waschen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. In einer Pfanne mit Butte langsam garen und mit Pfeffer würzen. Meerrettich waschen und fein reiben.

Das Matjestatar in einem Servierring auf einen Teller geben, Apfelmugeln darauf verteilen, einige halbierte Perlzwiebeln dazwischen setzen. Den restlichen Sauerrahm als Tupfer in freie Stellen spritzen, den frischen Meerrettich darüber geben. Das Ganze mit etwas Rotweinessig-Vinaigrette aus der Pfanne beträufeln und Kurkuma-Korallenchip darauf legen.

Uwe Neugebauer am 28. Juni 2022