

Matjes-Tatar auf Sesam-Brötchen mit Kräuterbutter

Für zwei Personen

Für das Matjes-Tatar:

4 frische Matjesfilets	1 Schalotte	1 Frühlingszwiebel
2 EL Crème-fraîche	2 EL getrock. Cranberries	Salz, weißer Pfeffer

Für das Brötchen und Salat:

2 Sesambrötchen	100 g Wildkräutersalat	1 Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft	125 g gesalzene Butter	1-2 TL Honig
1 TL Dijonsenf	1 Bund Dill	½ Bund Schnittlauch
½ Bund krause Petersilie	2 EL Olivenöl	weißer Pfeffer

Für den Kartoffel-Speck-Crunch:

2 kleine festk. Kartoffeln	100 g geräuch. Rückenspeck	100 g durchwachs. Speck
gemahl. Bockshorn-Kleesaat	edelsüßes Paprikapulver	geräuch. Paprikapulver
Zwiebelraspeln	gemahl. Fenchelsamen	gemahl. Kreuzkümmel
gemahl. Nelke	gemahl. Kümmel	getrock. Majoran
Muskatnuss	Rohrzucker	Salz

Für das Matjes-Tatar:

Die Matjesfilets von einer Seite leicht salzen und pfeffern. Matjesfilets in 1cm große Würfel schneiden. Schalotte abziehen und möglichst fein würfeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Cranberries fein durchhacken. Nun alle Zutaten in einer Schüssel mit Crème fraîche vermischen und ggf. abschmecken. Das feine Matjesaroma sollte das dominante Aroma sein.

Für das Brötchen und Salat:

Dill und Petersilie fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein durchhacken. Mit einer Gabel Dill, Petersilie und Schnittlauch in die Butter einarbeiten. Nach und nach Knoblauch hinzugeben. Knoblauchnote nicht zu dominant werden lassen. Mit weißem Pfeffer abschmecken.

Sesambrötchen evtl. kurz im Ofen aufbacken, wenn es zu weich ist.

Sesambrötchen in zwei Hälften schneiden. Die Sesamseite mit der Schnittfläche in der Pfanne braun rösten. Aus der Pfanne nehmen.

Zitronensaft, Honig, Senf und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.

Wildkräutersalat darin marinieren lassen.

Für den Kartoffel-Speck-Crunch:

Den fetten Speck in Würfel geschnitten bei kleiner Flamme auslassen.

Speckwürfel herausnehmen. Kartoffeln schälen und in möglichst feine Würfel schneiden und im Speckfett braten bis eine leicht gebräunte Farbe erreicht ist. Den durchwachsenen Speck ebenfalls fein würfeln und zu den Kartoffeln geben. Wenn der gewünschte Röstgrad erreicht ist, das überschüssige Fett aus der Pfanne nehmen und mit den Gewürzen nach Gefühl abschmecken und nochmals kurz rösten. Vorsichtig mit dem Salz, da beide Specksorten schon salzig sind. Crunch auf einem Sieb abtropfen lassen und dann auf ein Küchenpapier geben.

Die geröstete Sesambrötchenhälfte mit einer guten Schicht Dill-Kräuter-Butter bestreichen. Eine kleine Menge Wildkräutersalat gut abtropfen lassen und auf die Butter gleichmäßig verteilen. Darauf das Matjes-Tatar ebenfalls gleichmäßig verteilen. Darauf etwas von dem Kartoffel-Speck-Crunch auf das Tatar streuen, so dass das Matjes-Tatar noch sichtbar ist und mit Dillspitze garnieren und servieren.

Sebastian Müller am 31. Oktober 2023