

Matjes-Tatar mit Kartoffel-Rösti und Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für das Matjestatar:

4 Matjesfilets	1 Apfel	2 Gewürzgurken
2 Schalotten	1 Schale Rettich-Kresse	1 Limette, Saft
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

6 große mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Ei
Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Kräuterdip:

50 g Naturjoghurt	150 g stichf. saure Sahne	1 kleine Schalotte
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Matjestatar:

Die Matjesfilets waschen und fein würfeln. Schalotten abziehen und würfeln. Limette halbieren und auspressen. Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Um zu verhindern, dass der Apfel braun wird, diesen mit einem Teil des Limettensafts beträufeln und mit den Schalotten zu den Matjes geben. Gewürzgurken fein würfeln, Rettich-Kresse fein hacken und mit Gurken ebenfalls zu den übrigen Zutaten geben. Alles vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem restlichen Limettensaft abschmecken.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen, waschen und grob in eine Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch reiben. Kartoffeln auspressen, den Saft abkippen und die Kartoffeln in die Schüssel geben. Schalotte abziehen, fein würfeln und zu den Kartoffeln geben. Das Ei zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit leichtem Kneten vermengen. 2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Für jeden Rösti etwa 1 EL der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und von beiden Seiten auf mittlerer Hitze knusprig ausbacken. Vor dem Servieren die Rösti auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräuterdip:

Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und die Kräuter fein hacken.

Joghurt, saure Sahne, Schalottenwürfel und Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eric Schwär am 23. Januar 2024