

Labskaus mit Chili-Matjes-Tatar und Spiegelei

Für das Labskaus:

200 g Corned Beef	2 Rote-Bete (vorgekocht)	10 lila Kartoffeln
5 weiße Kartoffeln	2 große Gewürzgurken	2 rote Zwiebeln
2 Eier	125 g Frischkäse	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Matjestatar:

200 g Matjesfilets	1 Gewürzgurken	1 rote Zwiebel
1 rote, frische Chilischote		

Für das Labskaus die beiden Kartoffelsorten schälen und in kochendem Salzwasser bissfest gar kochen. Kartoffeln abgießen und mit Frischkäse und Butter vermengen und zu Kartoffelstampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei rote Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden. Rote Bete, Gewürzgurken und Corned Beef ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und alles zusammen anbraten. Mit einem Schuss Gurkenwasser ablöschen. Den Inhalt der Pfanne unter den Kartoffelstampf mengen.

Für das Matjestatar eine weitere rote Zwiebel häuten und fein würfeln. Matjes und Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln. Die Chilischote von Strunk und Kernen befreien, fein hacken und alles vermengen.

Die Eier in einer Pfanne circa vier bis fünf Minuten braten.

Das Labskaus auf Tellern mit jeweils einem Spiegelei bedeckt anrichten, das Chili-Matjestatar dazugeben und servieren.

Jörn Töpfer am 29. Dezember 2015