

Reibekuchen mit Matjes-Tatar, Blutwurst, Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Stange Lauch	2 Eier
100 g Mehl	1 Muskatnuss	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Matjestatar:

4 Matjesfilets	1 Boskop Apfel	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 Gewürzgurken	1 EL Cognac
1 EL Kapern	1 TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer

Für die Blutwurst:

250 g ungeräuch. Blutwurst	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Apfelkompott:

2 Boskop Äpfel	100 ml Apfelsaft	100 g Zucker
2 TL Zimt		

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und grob zerkleinern. Lauch waschen, abtrocknen, von den Enden befreien und grob zerkleinern.

Kartoffeln und Lauch in einen Mixer geben und fein hacken. Die Masse auf ein Küchentuch geben und ausdrücken.

Eier aufschlagen und mit Mehl zur Kartoffel-Lauch-Masse geben.

Muskatnuss reiben, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl zu etwa 8 – 10 cm großen Reibekuchen ausbacken.

Für das Matjestatar:

Matjesfilets trocken tupfen, würfeln und fein hacken. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit den Gewürzgurken fein würfeln.

Zwiebeln, Apfel und Gewürzgurke zum Matjes geben.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Tatar mit 1 EL Zitronensaft, Cognac, Dijonsenf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kapern unterheben, vermengen und das Tatar durchziehen lassen.

Für die Blutwurst:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anbraten.

Blutwurst pellen und in Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft in einem Topf weich kochen. Mit einem Schneebesen verrühren und mit Zucker und Zimt abschmecken.

Apfelkompott, Matjestatar und Blutwurst in separaten Schälchen zum Reibekuchen servieren.

Hans Peter Klees am 20. Februar 2019