

## Matjes-Tatar mit Kartoffel-Mousse

### Für 4 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelb	100 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	1 Prise Muskat
1-2 Knollen Rote-Bete	1 TL Honig	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	2 TL Senf	1/8 L Sonnenblumenöl
1 EL Weißweinessig	1 EL Apfelsaft	2 Äpfel, z. B. Boskoop
1 Zitrone	2-3 Schalotten	Pfeffer
1 EL Sauerrahm	4 Matjes-Doppelfilets	1 Bund Schnittlauch
1 EL Kapern		

Kartoffeln schälen, weich kochen und ausdämpfen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Zwei Eigelb mit der Milch auf dem Wasserbad aufschlagen mit der Kartoffelmasse mischen, erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen, mit Salz und Muskat abschmecken. Rote-Bete mit Salz, Honig, Lorbeerblatt und angedrückter Knoblauchzehe einzeln in Alufolie packen und im Backofen bei 220 Grad weich garen. Dauert je nach Größe bis zu 45 Minuten. Auspacken, schälen, und in Würfel schneiden. Aus 1, 5 TL Senf, Weißweinessig, Apfelsaft und 3 EL Sonnenblumenöl eine Vinaigrette rühren, Rote-Bete darin marinieren. Die Äpfel waschen und mit Schale in feine Würfel schneiden, mit Zitronensaft marinieren. Ein Eigelb mit einem halben Teelöffel Senf, Salz und restlichem Sonnenblumenöl zu einer dicken Mayonnaise rühren. Die Schalotten schälen, auf einer feinen Reibe reiben, zu der Mayonnaise geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Esslöffel Sauerrahm zugeben und kalt stellen. Matjes in feine Würfel schneiden, ein schönes Stück für die Dekoration aufheben. Im Ring schichtweise Matjes, Mayonnaise, Rote-Bete und Äpfel anrichten. Mit Schnittlauch und Kapern dekorieren. Dazu die Kartoffelmousse servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Februar 2010