

# Tatar von Matjes mit Kartoffel-Mousse

## Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Muskat	150 g Sahne
1 kleiner Kopfsalat	1/2 Bund Radieschen	1 Zitrone
1 Schalotte	150 g Frischkäse	2 Lauchzwiebeln
2 Gewürzgurken	1 kleiner Apfel	4 frische Matjes-Doppelfilets
80 ml Sonnenblumenöl		

Kartoffeln in der Schale kochen. Dann abschütten, pellen, durch die Kartoffelpresse drücken, mit Salz und Muskat abschmecken. Sahne steif schlagen und unter die Kartoffelmasse ziehen, dann kalt stellen. Vom Kopfsalat die unschönen Blätter entfernen. Dann die grünen großen Blätter waschen und abtropfen lassen. Das Salatherz separat waschen und zurückbehalten. Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Von der Zitrone den Saft ausdrücken, Schalotte schälen, fein reiben und mit dem Frischkäse verrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken. Lauchzwiebeln putzen und waschen und den Zwiebellauch fein schneiden. Gewürzgurke fein würfeln, Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Die Hälfte der Matjes fein würfeln und mit Zwiebellauch, Gewürzgurke und Apfel mischen und abschmecken. Die grünen Salatblätter grob schneiden und mit 60 ml Sonnenblumenöl fein pürieren, mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Diese Kopfsalatemulsion mit einem Pinsel auf Teller streichen, pro Person je ein Matjes-Doppelfilet mit dem Tatar und Kartoffelmousse füllen, die Frischkäsecreme in Nocken darauf setzen. Das Salatherz halbieren, auseinanderzupfen, mit etwas Zitronensaft und Sonnenblumenöl marinieren und anlegen, mit Radieschenscheiben garnieren.

Jacqueline Amirfallah 04. Juli 2012