

Matjes-Hering mit Joghurt-Sahne-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Personen

8 Matjesfilets	1 kg Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Kopf Radicchio	1 Apfel
100 g durchwachsener Speck	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
80 g Joghurt	80 g Crème-fraîche	1 TL Koriander

Die Matjesheringe zirka eine Stunde wässern. Kartoffeln waschen, schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig braten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Kartoffelscheiben im Bratfett goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weiterbraten bis sie knusprig sind. Matjeshering in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Joghurt und Crème-fraîche vermischen. Korianderkörner im Mörser zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer zu dem Hering geben. Apfelspalten und Radicchio unterheben und nochmal abschmecken. Zwiebeln und Speck zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten. Bratkartoffeln mit dem Matjeshering servieren.

Vincent Klink am 25. April 2013