

Matjes-Kartoffel-Plätzchen mit Gemüse-Konfetti

Für 2 Personen

Kartoffelplätzchen:

500 g Kartoffeln, mehlig	40 g geräucherter Speck	1/2 Bund glatte Petersilie
1 kleine Zwiebel	5 EL Olivenöl	1 Ei
1 Eigelb	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
120 g Matjesfilet	Gemüse	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 Schalotte
7 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
3 EL Estragonessig	1 TL Akazienhonig	1 EL grober Senf

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen.

Die Kartoffeln bürsten, waschen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen, bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl vorheizen, die Speckwürfel zugeben und auslassen, die Zwiebel zugeben und goldbraun anschwitzen.

Für das Gemüse Paprikaschoten waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 5 mm große Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln.

Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, dann Paprikawürfel zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die heißen Kartoffeln pellen und zweimal durch die Presse drücken. Speck und Zwiebel, Ei, Eigelb und Petersilie zugeben und zu einem glatten Teig vermengen (evtl. noch 2 EL Mehl untermischen). Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Kartoffelteig in 6 gleichmäßig große Taler formen.

Matjes in 4 cm lange Stücke schneiden, auf die Kartoffeltaler legen und darin einpacken.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Taler von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Für die Senf-Vinaigrette Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig mit 6 EL Olivenöl, Akazienhonig, Senf und Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das gebratene Gemüse mit der Vinaigrette marinieren.

Je 3 Kartoffeltaler mit etwas Gemüse dazwischen aufeinander anrichten, restliches Gemüse darum herum streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 09. Februar 2016