

Matjes-Tatar mit Curry und Apfel

Für 4 Personen

Für den Matjestatar:

1 Bio-Zitrone	Olivenöl	1 Msp. rote Currypaste (Glas)
1/2 TL fruchtiges Currypulver	1 TL Honig	4 EL saure Sahne
1/2 Bund Schnittlauch	6 Matjesfilets	1 rote Zwiebel
6 Radieschen	1 Apfel	

Für die Rösti:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	1 EL Speisestärke
Pfeffer	Öl	

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitronensaft auspressen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Currypaste und das Currypulver darin unter Rühren kurz andünsten. Honig, Zitronensaft und ??schale unterrühren.

Die Currymischung in eine Schüssel geben. Saure Sahne unterrühren.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch unter das Curry-Dressing rühren.

Matjes trocken tupfen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Radieschen putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Apfel waschen, trocken reiben, vierteln und entkernen. Apfelfruchtfleisch in feine würfeln schneiden.

Apfelwürfel, Matjes, Radieschen und Zwiebelwürfel unter das Currydressing mischen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. Dann auf einer groben Reibe reiben, etwas salzen.

Kartoffelraspel in einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken. Stärke und Pfeffer unter die Kartoffelraspel mischen.

Öl portionsweise in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Jeweils etwas Kartoffelteig in Häufchen die Pfanne geben, flachdrücken und unter Wenden goldgelb braten.

Rösti auf Teller verteilen. Das Tatar darauf anrichten und nach Belieben mit etwas Schnittlauch garnieren.

Tarik Rose am 02. Juni 2017