

Matjes-Tatar mit Kartoffeln, Äpfeln und Kräutern

Für 4 Portionen

8 Stück Matjesfilet	2 Äpfel	3 Schalotten
1 Prise Salz, Pfeffer, Zucker	Schnittlauch, Kerbel, Petersilie	3 EL Frischkäse
2 Zitronen	10 Stück grüne Oliven	3 EL Apfelsaft
4 Kartoffeln	3 Zwiebeln	200 g Speck
20 g Butter		

Das Tatar:

Matjes in kleine Würfel schneiden und die Äpfel schälen. Entfernen Sie das Kerngehäuse und schneiden Sie auch die Äpfel in kleine Würfel. Schalotten pellen und ebenfalls klein würfeln. Nun alles in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker nach Geschmack würzen. Die Kräuter hacken und in das Tatar geben. Nun den Landrahm, Zitronensaft und die klein geschnittenen Oliven hinzugeben und alles gut durchmengen. Das Tatar etwas durchziehen lassen und den Apfelsaft dazugeben. Je nach Geschmack noch einmal mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Kartoffeln:

Die Kartoffeln mit Schale in viel Salzwasser kochen und danach pellen. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, den gewürfelten Speck, die Kartoffeln und die gewürfelten Zwiebeln dazugeben und mit anschwanken. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln sollten hierbei etwas Farbe bekommen.

Dazu passt ein gemischter Salat der Saison mit einem Dressing ihrer Wahl.

Das Tatar auf einen Teller geben, Salat und Kartoffeln außen herum drapieren. Mit Kräutern bestreuen und servieren.

Frank Rosin am 23. September 2014