

Gebratener Matjes mit Kartoffel-Schmand-Stampf

Für zwei Personen

Für den Matjes:

3 Matjesfilet 2 EL Currypulver 2 EL Butterschmalz
2 EL Stärke

Für den Kartoffel-Stampf:

4 vorw. festk. Kartoffeln 2 EL Schmand Muskatnuss
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch Salz Pfeffer

Für den Matjes:

Die Stärke mit dem Currypulver vermischen und den Matjes darin wälzen.

Matjes in einer heißen Pfanne mit dem Schmalz von jeder Seite 1 Minute braten. Und auf Küchenpapier legen.

Für den Kartoffel-Schmand-Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Anschließend mit dem Schmand stampfen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und mit frischen Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 14. August 2020