

Holländische Matjes mit Frühling-Salat, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Matjes:

2 Matjesfilets	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Gewürzgurke, mit Sud	50 g Sahne	50 g saure Sahne
1 EL Mayonnaise	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Pfeffer

Für den Salat:

1 Handvoll Feldsalat	1 Handvoll Brunnenkresse	1 Ei
3 EL Hühnerfond	3 EL Himbeeressig	2 EL Honig
1 EL Senf	2 EL Walnussöl	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	40 g geräuch. Bauchspeck	1 Zwiebel
1 TL Kümmelsamen	Butterschmalz	Salz

Für die Matjes:

Die Matjesfilets unter fließendem, kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus der Sahne, sauren Sahne und Mayonnaise eine Sauce zubereiten und diese mit Gurkenwasser, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Apfel schälen, Zwiebel abziehen und beides in feine Streifen schneiden.

Gewürzgurke fein würfeln und mit den Zwiebel- und Apfelstreifen in die Sauce geben. Sauce ziehen lassen und anschließend zusammen mit Matjes servieren.

Achten Sie beim Kauf von Matjesfilet auf MSC-zertifizierte, nachhaltige Produkte.

Wenn Sie die Sauce nicht gleich essen und im Kühlschrank aufbewahren wollen, dann sollten Sie die Zwiebelwürfel oder wie hier Streifen kurz blanchieren. Durch das Blanchieren verliert die Zwiebel ihren aggressiven, seifigen Geschmack.

Für den Salat:

Feldsalat und Brunnenkresse putzen, verlesen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen.

Ei verquirlen und unter Schlagen mit dem Schneebesen langsam das Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Emulsion entsteht. Hühnerfond, Himbeeressig, Honig, Senf und Walnussöl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Schale und den Kümmelsamen in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hineingeben. Langsam kross anbraten. Speck hinzugeben und anbraten.

Zwiebel abziehen, klein schneiden, dazugeben und mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 30. April 2021