

Matjes 'Hausfrauen Art' mit Speckbohnen, Bratkartoffeln

Für vier Personen

Matjes:

300 g Keniabohnen	1 Bund Bohnenkraut	1 Zwiebel
1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt	3 EL Crème-fraîche
4 Matjes Doppelfilets	20 Scheiben Frühstücksspeck	1 Stange Meerrettich, frisch
Sonnenblumenöl	Salz	

Bratkartoffeln:

1 Zwiebel, rot	200 g Kartoffeln	0,5 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl	Butter, Kümmel	Lorbeer, Salz

Matjes:

Die Keniabohnen putzen, die Enden so abschneiden, dass sie gleichmäßig lang sind. In kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut bissfest garen, in Eiswasser abschrecken. Die Zwiebel sehr fein würfeln, den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Mit Crème-fraîche und Zitronenabrieb vermengen. Die Matjesfilets vom Schwanz befreien und mit Apfel-Zwiebel-Crème-fraîche füllen. Jeweils vier Scheiben Speck knapp überlappend zu einer Fläche auslegen, die Bohnen eng aneinanderliegend darauf auslegen und etwas von der Crème-fraîche-Masse draufgeben. Gefülltes Matjesfilet in den Speck-Bohnenmantel einrollen. Die Bohenschicht sollte rund um das gefüllte Matjesfilet einen schönen Ring ergeben. Gegebenenfalls Bohnen ergänzen oder wegnehmen. Die Rollen in wenig Sonnenblumenöl zuerst mit der Verschlussseite nach unten, dann rundherum vorsichtig anbraten. Auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Meerrettich garnieren.

Bratkartoffeln:

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln mit Kümmel, Salz und Lorbeer in der Schale kochen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kross anbraten. Mit Butter, roten Zwiebelwürfelchen und Schnittlauch fertig braten. Übrig gebliebene Hausfrauensoße dazu servieren.

Mario Kotaska am 23. November 2012