

Matjes mit Erbsen-Püree und Speck

Für 4 Personen:

4 doppelte Matjesfilets	1 kg frische Erbsen	4 Minzblätter
1 Bio-Zitrone	2 EL Butter	0.5 TL Chiliflocken
Salz, Zucker, Pfeffer	Radieschen	4 EL Crème-fraîche
Olivenöl	100 g durchw. Speck	

Wer keine frischen Erbsen bekommt, spollte Tiefkühlerbsen nehmen. Dann reicht die Hälfte der oben angegebenen Menge.

Die Matjesfilets säubern und abtupfen und die Schwanzflossen mit den etwas härteren Gräten entfernen. Die Erbsen gegebenenfalls aus den Schalen pulen. Von der Zitrone zwei mittelgroße Scheiben Schale abschneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und 2 EL Wasser hinzufügen. Erbsen, Minzblätter und Zitronenschale dazugeben und die Erbsen etwa 5 Minuten bei milder Hitze schmoren. Dabei etwas zuckern, salzen und mehrmals wenden. Die Zitronenschale entfernen. Die Erbsen pürieren. Die Masse sollte aber noch etwas stückig sein. Mit Chili, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer würzen.

Die Radieschen säubern und kurz in eiskaltes Wasser mit Eiswürfel legen. Dadurch werden sie schön knackig. Crème fraîche mit etwas Olivenöl verrühren und mit Zucker, Salz und Zitronensaft würzen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, dann auf Küchenkrepp entfetten.

Anrichten:

Matjes mit dem Erbsenpüree auf Teller geben. Den knusprigen Speck über den Matjes streuen. Etwas Crème fraîche auf die Teller geben und darauf die Radieschen setzen.

Rainer Sass am 09. Juli 2021