

Matjes nach Hausfrauenart mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Matjes:

8 Matjesfilets	$\frac{1}{2}$ grüne Gurke	2 mittelgr. Gewürzgurken
1 Apfel	2 Schalotten	$\frac{1}{4}$ l Apfelsaft
1 Becher saure Sahne	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	Zucker

Bratkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln	Kümmel	Butterschmalz
Salz und Pfeffer	1 Bund Petersilie	

Matjes:

Für die Soße den Apfelsaft in einem Stieltopf erhitzen und um die Hälfte reduzieren, dann auskühlen lassen und anschließend mit der sauren Sahne und dem Zitronensaft kräftig verrühren. Die Salatgurke vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfel schälen, ebenfalls das Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch vierteln. Gewürzgurken etwas andrücken, damit der Saft herausfließt, Schalotten schälen. Alle Zutaten in feine Stücke oder Lamellen schneiden.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schalotten darin zwei bis drei Minuten mit etwas Zucker anschwitzen und leicht karamellisieren lassen. Die ausgekühlten Schalotten und die restlichen Zutaten zur Soße geben, gut verrühren und 20 Minuten ziehen lassen.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln am besten schon am Vortag mit etwas Kümmel kochen und im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln zunächst scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und zehn bis 15 Minuten goldbraun braten. Nur mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Petersilie sehr fein hacken und unter die Bratkartoffeln heben.

Rainer Sass am 09. Juli 2010