

Matjes à la Chefsache

Für zwei Personen

3 Matjesfilets	2 große Kartoffeln (mehlig)	1 kleine, weiße Zwiebel
1 Zitrone	1 Apfel (rot)	1 Bund Blattpetersilie
250 g Schmand	2-3 EL Butterschmalz	Weißweinessig
Rapsöl	Mineralwasser (kohlenensäurehaltig)	Salz
Zucker		

Die Matjesfilets für circa 30 Minuten in kohlenensäurehaltiges Mineralwasser einlegen, damit das überschüssige Fett aus dem Fisch herausgedrückt wird, und anschließend der Länge nach halbieren.

Die Kartoffeln schälen, reiben und die überschüssige Flüssigkeit etwas herausdrücken und salzen. In einer bzw. zwei beschichteten Pfannen mit Butterschmalz, bei circa 70 Prozent der Herdleistung, große, flache Rösti braten.

Die Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend sofort kalt abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Etwa zwei Drittel davon mit den blanchierten Zwiebelringen in einer Schüssel mischen (im Verhältnis eins zu eins), die restlichen Petersilienblätter hacken. Den Petersilien-Zwiebel-Salat mit je einer Prise Salz und Zucker sowie einem kleinen Schuss Weißweinessig und Rapsöl abschmecken.

Den Schmand in eine kleine Schüssel geben, mit der gehackten Petersilie verrühren und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Den Apfel halbieren, dabei gleich das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden.

Wenn die Rösti von beiden Seiten goldbraun gebraten sind, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mittig auf zwei Tellern anrichten. Zwei bis drei Nocken Schmand auf jeden Rösti setzen, zwei bis drei halbe Matjesfilets (je nach Größe) geschwungen darauf legen, den Petersilien-Zwiebel-Salat in der Mitte anrichten und mehrere Apfelscheiben gefächert drum herum stecken.

Alexander Herrmann am 16. März 2015