

Labskaus mit Roastbeef und Matjes-Filets

Für 4 Personen

500 g kleine Kartoffeln, fest	2 Knollen Rote Bete	1 TL Honig
2 Knoblauchzehen	1 Bund Schnittlauch	2 saure Gurken
100 ml saurer Gurkensud	2 g Agar Agar	300 g Roastbeef, frisch
Salz, Pfeffer	5 EL Sonnenblumenöl	2 Matjesfilets
50 g saure Sahne	1 TL Senf	2 EL Weißweinessig
2 Wachteleier	1 TL Butter	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Die Rote Bete Knollen mit je 1/2 TL Honig und einer angedrückten Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Saure Gurken in feine Würfel schneiden. Gurkensud mit Agar Agar aufkochen, Gurken und etwas Schnittlauch untermischen in kleine Förmchen (ca. 70 ml Inhalt) füllen und kalt stellen. Wenn die Rote Bete Knollen gar sind die Backofentemperatur für das Roastbeef auf 120 Grad Ober-Unterhitze reduzieren. Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit hitzebeständigem Griff) in 1 EL Sonnenblumenöl rundherum anbraten. Dann noch ca. 15 in den vorgeheizten Ofen geben und rosa garen. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die gegarten Rote Bete schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, dann diese in Form schneiden, zum Beispiel viereckig; die Abschnitte fein würfeln. Matjes fein hacken, mit Rote Bete-Würfeln, restlichem Schnittlauch und saurer Sahne mischen und abschmecken. Aus Senf, Weißweinessig und 4 EL Sonnenblumenöl eine Vinaigrette herstellen. Rote Bete- und Kartoffelscheiben damit separat marinieren. Matjestatar in Nockenform auf Tellern anrichten, Gurkensülze auf je einen Teller stürzen. Lauwarmes Roastbeef aufschneiden, anlegen und Rote Bete und Kartoffelscheiben mit auf dem Teller anrichten. Nach Belieben kann noch ein Wachtelspiegelei in einer Pfanne mit 1 TL Butter gebraten werden.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 12. Januar 2011