

Labskaus

Für zwei Personen

Für den Labskaus:

| | | |
|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 600 g gepökelte Rinderbrust | 100 g Corned Beef | 2 Rollmöpfe |
| 375 g mehligk. Kartoffeln | 1 vorgekochte Rote Bete | $\frac{1}{4}$ kleiner Knollensellerie |
| 100 g Karotten | $\frac{1}{2}$ Lauchstange | 1 Lorbeerblatt |
| 1 TL Senfsamen | $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner | 2 EL Butter |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Matjestatar:

| | |
|---------------|--------------|
| 1 Matjesfilet | 5 Cornichons |
|---------------|--------------|

Für die Rote Bete:

| | | |
|------------------------|--------------------|-----------------|
| 1 vorgegarte Rote Bete | 10 ml Himbeeressig | 10 ml Walnussöl |
| 20 ml Rapsöl | Salz | |

Für die Wachtel-Spiegeleier:

| | | |
|---------------|--------|------------|
| 4 Wachteleier | Butter | Dil, Blüte |
|---------------|--------|------------|

Für den Labskaus:

In der Vorbereitung Rinderbrust in große Stücke schneiden. Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob schneiden. Rinderbrust, Kartoffeln und Gemüse in einem großen Topf mit Salzwasser bedecken.

Gewürzsäckchen aus Lorbeerblatt, Senfsamen und Pfefferkörner dazugeben. Alles zusammen aufkochen und das Fleisch bei mittlerer Hitze etwa 30-45 Minuten garen, bis es beim Einstechen mit einem spitzen Messer ganz leicht wieder heruntergleitet.

Gekochte Kartoffeln nun zerkleinern. Vorgekochte Rote Bete kleiner schneiden und mit Kartoffeln in den Fleischwolf geben. Rollmops und Corned Beef so klein schneiden, dass alles im Fleischwolf gut verarbeitet werden kann. Gepökelte Rinderbrust aus dem Kochtopf nehmen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls in den Fleischwolf geben und die ganze Masse auffangen und verrühren. Um die richtige Konsistenz zu erhalten, die Masse wie ein klassisches Kartoffelpüree auf dem Herd aufsetzen. Butter zugeben und einrühren. Labskaus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Matjestatar:

Matjes kleinschneiden und mit klein gehackten Cornichons vermengen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete klein schneiden und mit Himbeeressig, Walnussöl und Rapsöl marinieren. Mit Salz bestreuen.

Für die Wachtel-Spiegeleier:

Butter in einer Pfanne erhitzen und Wachteleier darin bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten. Labskaus auf Tellern anrichten, marinierte Rote Bete Stücke darauf geben. Mit Dill garnieren. Matjestatar daneben im Ring anrichten und das Wachtel-Spiegelei darauf geben. Mit Blüten garnieren und servieren.

Nelson Müller am 20. Juli 2023