

# Süßer Glückstädter Matjes mit beschwipstem Obst

**Für zwei Personen**

**Für den Matjes:**

2 reife Birnen	2 Scheiben Schwarzbrot	Butter
75 g Marzipanrohmasse	3 – 4 Matjesfilets	

**Für das beschwipste Obst:**

5 – 6 Pflaumen	1 Handvoll rote Weintrauben	5 cl Rum
10 cl Pflaumensaft	Zucker	Zimt
Salz	roter Pfeffer	gesalzene Butter
Zartbitterschokolade		

**Für den Matjes:**

Die Birnen in Scheiben schneiden.

Aus dem Schwarzbrot Kreise ausstechen und in Butter langsam kross anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Marzipanrohmasse ausrollen, ebenfalls Kreise ausstechen und jeweils eine Scheibe (ca. 2 mm) auf die Brotkreise legen. Die Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes mit den Birnenscheiben auf der Marzipanrohmasse platzieren.

Das Ganze auf einem Teller anrichten.

**Für das beschwipste Obst:**

Die Pflaumen vierteln, die Weintrauben halbieren und mit etwas Zucker und Wasser in einer Pfanne durchschwenken. Mit Rum und Pflaumensaft ablöschen.

Zimt, etwas Salz und roten Pfeffer zugeben und gut verrühren. Mit Butter abbinden.

Das Gemisch über den angerichteten Matjes geben und Schokolade darüber raspeln.

Brian Bojsen am 24. Juni 2017