



Dreierlei vom Matjes auf Rote-Bete-Gelée mit Dill-Rahm-Mayonnaise

Ein Allrounder-Rezept: Ob zum herzhaften zweiten Frühstück, zu Mittag oder Abend, als Appetithäppchen oder Hauptmahlzeit, in Teilen oder zusammen – es schmeckt toll!

ZUTATEN:

-
- 1. MATJESHAPPEN IN SHERRY:**
- 3 Matjesfilets (oder 1 1/2 Doppel-Matjesfilet)
- 1 rote Zwiebel
- 100 ml Maille Vinaigre de Cidre
- 150 ml Sherry (medium dry)
- 1/2 TL Salz
- 1/2 EL Senfkörner gelb
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Pfefferkörner
- 4 Stück Piment
- Zwiebelringe und Kapern zur Garnitur
- 2 Scheiben Toast (geröstet)
-
- 2. MATJESRÖLLCHEN MIT APFELCHUTAY:**
- 1 Apfel
- 100 ml Weißwein
- Zitronensaft
- 1 Matjesfilet
-
- 2 kleine, feste Äpfel
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 1 kleine Zwiebel
- 40 ml Apfelessig
- 2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 6 Pfefferkörner
- 1 TL Senfkörner
- 1 Lorbeerblatt

1 ROTE-BETE-GELEE: Am Vortag das Gelee (wie auch die Matjes-happen in Sherry – siehe Step 3 und vorzugsweise auch das Chutney - Step 5) vorbereiten. Dazu Rote-Bete-Saft und Würfel der frischen Bete mit Salz, Pfeffer und Kümmel erhitzen und 30 Minuten offen sanft köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das erhaltene Konzentrat durch ein Sieb in eine Schüssel abgießen (ca. 400 ml). Herzhaft mit Essig und Zitronensaft abschmecken. Mit einer Prise Zucker abrunden. Das Konzentrat wieder in den Topf zurück geben, nochmals erhitzen und die Gelatine darin auflösen.

2 Eine flache Form (z.B. Auflaufform) möglichst faltenfrei mit Haushaltfolie auslegen und die Gelierflüssigkeit etwa 5 mm hoch hinein gießen. Erkalten lassen und danach bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten stürzen und das Gelee in zwei 6 cm × 16 cm große Rechtecke schneiden.

3 MATJESHAPPEN IN SHERRY: Matjesfilets in etwa 2 cm breite Streifen (Gabelbissen) schneiden. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Matjes und Zwiebeln in einem Gefäß schichten. - Essig, Zucker und die Gewürze aufkochen und danach abkühlen lassen. Sherry und Marinade mischen und über die Matjes gießen. 1 – 2 Tage durchziehen lassen.

4 MATJESRÖLLCHEN MIT APFELCHUTNEY: Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und aus der Mitte zwei dicke Scheiben schneiden. In mit etwas Weißwein verdünntem Zitronensaft mit Biss (ca. 10 Minuten) köcheln und abtropfen lassen.

5 Für das Chutney die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft von der halben Zitrone beträufeln. Zwiebel abziehen und grob würfeln. 25 ml Wasser, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer- und Senfkörner und Lorbeerblätter aufkochen. Die Äpfel mit dem Zitronensaft dazugeben und alles bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Chutney sofort in ein heiß ausgespültes Twist-off-Glas füllen und auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

3. SCHLESISCHER MATJESSALAT:

- 3 Matjesfilets (oder 1 ½ Doppel-Matjesfilet)
- 1 Ei (hartgekocht, nur das Eiweiß)
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL Apfelessig
- 2 Cornichons
- ¼ Bund Dill
- ¼ Bund Schnittlauch
- 1 EL Rapsöl
- 2 EL Gurkenfond
- 1 Prise Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Scheibe Mischbrot
- Butter

ROTE-BETE-GELÉE:

- 1 Rote Bete (geschält und in Würfel geschnitten, ca. 300 Gramm)
- 500 ml Rote-Bete-Saft (Bio)
- 2 EL Apfelmarmelade-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Meersalz
- 6 Stück schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Kümmel (ganz)
- 1 Prise Zucker
- 6 Blatt weiße Gelatine

DILLRAHM-MAYONNAISE:

- ½ Bund Dill
- 2 EL Mayonnaise
- 1 Eigelb (hart gekocht)
- 2 EL Creme fraîche
- 1 EL Sahne
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6 SCHLESISCHER MATJES-SALAT: Das Ei hart kochen und erkalten lassen. Die küchenfertigen Matjesfilets in kleine Streifen schneiden. Zwiebeln und Gurken in feine Würfel schneiden und dazugeben. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Das abgekühlte Ei pellen, das Eigelb entfernen (aufheben für die Mayonnaise), das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Dill und Schnittlauch waschen, Dillspitzen abzupfen, beides kleinschneiden und dazugeben. Rapsöl und Gurkensaft zugeben. Eventuell mit einer Prise Zucker abschmecken. Alles vorsichtig untereinander heben und abgedeckt ca. 3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

7 DILL-RAHM-MAYONNAISE: Das Eigelb mit einer Gabel zerdrücken, alle anderen Zutaten (außer den Dill) dazu geben und gut unterrühren. Alles durch ein feines Sieb passieren. Fein gehackten Dill unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

8 ANRICHTEN: Mit einem Servierring vom Mischbrot zwei Taler ausstechen und von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Butter rösten. Auf Küchenkrepp entfetten, den Matjes-Salat mit Hilfe eines Servieringes auf die Taler füllen und etwas andrücken. Ringe vorsichtig abziehen.

9 Den gerösteten Toast mit 3 – 4 Gabelbissen in Sherry belegen, 1 – 2 marinierte Zwiebelringe auflegen und mit Kapern garnieren.

10 Das Matjesfilet längs vorsichtig mit einem Filiermesser waagrecht in 2 dünnen Filets schneiden und so halbieren, lose aufrollen und hochkant auf die Apfelscheiben setzen. Evtl. mit einem Stück Zahnstocher arretieren. Die Matjesröllchen mit Apfelchutney füllen.

11 Das vorbereitete Rechteck vom Rote-Bete-Gelee auf Teller legen. Das Dreierlei vom Matjes auf das Gelee setzen, davor Tupfen von der Mayonnaise aufbringen. Einem Zahnstocher durch die Tropfen ziehen und dadurch Tropfen bilden. Mit in Butter gebratenen Kartoffeltalern, die mit Fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle gewürzt werden, servieren. (BILD -1) - Ein herbes Bier von der Nordseeküste passt als Getränk bestens dazu.