



Matjesfilet und Tatar mit Schalottenrahm auf Nadelbohnen

Nach einem Rezept von Spitzenkoch Dieter Müller für die Hobbyküche aufbereitet. Zarter Matjes wird raffiniert und delikats auf marinierten Bohnen und Pommes châteaux angerichtet.

4 Personen

ZUTATEN:

MATJES MIT SCHALOTTEN- RAHM:

- 4 holländische Matjesfilets (frisch oder tiefgefroren)
- 1 EL Mayonnaise (selbstgemacht oder sehr gute Handelware)
- 2 Schalotten
- 1 Spritzer weißer Balsamico
- 3 EL Crème fraîche
- 1 Msp. scharfer Senf
- 2 EL Apfelwürfel
- 2 EL Kartoffelwürfel (gekocht)
- 2 EL Rote-Bete-Würfel (gekocht - alternativ Konserve)
- 2 EL Salatgurke (in Würfel geschnitten)
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 EL geschlagene Sahne
- ½ Zitrone (Saft)
- Meersalz
- Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

MATJESTATAR:

- 2 Matjesfilets
- 1 EL Apfelwürfelchen
- 1 EL Essiggurken (fein gewürfelt)
- ½ EL Mayonnaise
- ½ TL Dillspitzen
- 4 Scheiben Pumpnickel
- Butter
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

1 MATJESFILETS: Alle 6 Matjesfilets gegebenenfalls bei Zimmertemperatur langsam auftauen lassen.

2 SCHALOTTENRAHM: Für den Schalottenrahm die Schalotten schälen, längs vierteln und in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Diese in kochendem Wasser mit einem Spritzer weißem Balsamico und Salz etwa 15 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abkühlen, abgießen und gut ausdrücken. Mayonnaise, Crème fraîche und Senf in einer kleinen Schüssel verrühren und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft fein abschmecken. Alle weiteren Zutaten bis auf die Sahne unterrühren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

3 MATJESTATAR: Die Matjesfilets in Würfelchen schneiden. Mit Apfel- und Gurkenwürfelchen, Mayonnaise und Dillspitzen vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Servierring (4 cm Durchmesser) aus dem Pumpnickel Kreise ausstechen und dünn mit Butter bestreichen. Den Servierring wieder vorsichtig aufsetzen und etwa zur Hälfte mit Tatar füllen und das Tatar behutsam andrücken. Servierring abheben. Zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

4 SALATSAUCE: Den Geflügelfond mit Thymian und Estragon um die Hälfte reduzieren, die Kräuterstängel entfernen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem kleinen Sieb in köchelndem Wasser 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Reduzierten Geflügelfond mit den Essigen, Sherry und Senf verrühren, zuckern, salzen und pfeffern. Alles mit den Ölen verschlagen und blanchierte Zwiebelwürfen unterrühren. Nochmals abschmecken. (Der Rest der Salatsauce hält sich mindestens 5 Tage im Kühlschrank.)

5 BOHNEN: Nebenbei für den Salat die geputzten Böhnchen in kochendem Salzwasser bissfest kochen, in Eiswasser auskühlen lassen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. - Bohnen mit 4 Esslöffel Salatsauce marinieren und für eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur etwas durchziehen lassen.

6 ANRICHTEN: Böhnchen mit Salatsauce, evtl. noch mit Salz und Pfeffer würzen, schön nebeneinander auf 4 Teller verteilen und

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

BOHNEN:

200 g Nadelbohnen
4 EL Salatsauce
(siehe folgende Angaben)
Salz und Pfeffer

SALATSAUCE:

100 ml heller Geflügelfond
1 kleiner Thymianzweig
2 kleine Schalotten
1 Estragonzweig
1 EL Sherryessig
1 EL Sherry (medium)
½ TL Aceto Balsamico
¼ TL Dijonsenf
2 EL Walnussöl
2 EL Distelöl
2 EL Traubenkernöl
1 Prise Zucker (kleine Prise)
Meersalz
weißer Pfeffer aus der Mühle

je ein Matjesfilet darauf platzieren. Jetzt Schalottenrahm mit der Schlagsahne vermischen, auf die Matjesfilets verteilen, das vorbereitete Tatar auf die Mitte der Filets setzen und mit Dillspitzen und Zitronenscheibe garnieren.

7 SERVIEREN: Die so vorbereiteten Teller, wie hier, mit Pommes châteaux (Schlosskartoffeln) servieren. - Dazu kleine Kartoffelchen auf Taubenei-Größe tournieren (in Form schneiden) in kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren und in heißer Butter behutsam hellgolden braten. Hinter die Filets auflegen und mit einem Gemisch 1 : 1 von gehacktem Dill und Petersilie und etwas köstlichem Fleur de sel bestreuen.

8 ANMERKUNG: Ich verwende für den Matjes holländische Matjesfilets. Der niederländische Matjes zeichnet sich durch einen bedeutend niedrigeren Salzgehalt aus, der ihn milder und zarter werden lässt als die Fermentierungsmethode des deutschen Matjes. Außerdem ist er im Gegensatz zum deutschen Matjes das ganze Jahr über, auch im gut sortiertem Supermarkt, erhältlich.