

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2021** ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



**Holländische Matjes „Hausfrauen Art“ mit Frühlingsalat
und Bratkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

Für die Matjes:

- 2 Matjesfilets
- ½ säuerlicher Apfel
- ½ Zwiebel
- 1 Gewürzgurke, mit Gurkenflüssigkeit
- 50 g Sahne
- 50 g saure Sahne
- 1 EL Mayonnaise
- ½ TL Zucker
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Matjesfilets unter fließendem, kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus der Sahne, sauren Sahne und Mayonnaise eine Sauce zubereiten und diese mit Gurkenwasser, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Apfel schälen, Zwiebel abziehen und beides in feine Streifen schneiden. Gewürzgurke fein würfeln und mit den Zwiebel- und Apfelstreifen in die Sauce geben. Sauce ziehen lassen und anschließend zusammen mit Matjes servieren.



**PROFI
TIPP**

Achten Sie beim Kauf von Matjesfilet **auf MSC-zertifizierte, nachhaltige Produkte.**



**PROFI
TIPP**

Wenn Sie die Sauce nicht gleich essen und im Kühlschrank aufbewahren wollen, dann sollten Sie die Zwiebelwürfel – oder wie hier Streifen – kurz blanchieren. Durch das Blanchieren verliert die Zwiebel ihren aggressiven, „seifigen“ Geschmack.

Für den Salat:

- 1 kleine Handvoll Feldsalat
- 1 kleine Handvoll Brunnenkresse
- 1 Ei
- 3 EL Hühnerfond
- 3 EL Himbeeressig
- 2 EL Honig
- 1 EL Senf
- 2 EL Walnussöl
- 100 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat und Brunnenkresse putzen, verlesen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke zupfen.

Ei verquirlen und unter Schlagen mit dem Schneebesen langsam das Olivenöl dazugeben, bis eine cremige Emulsion entsteht. Hühnerfond, Himbeeressig, Honig, Senf und Walnussöl unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salat in einer Schüssel mit dem Dressing mischen.

Für die Bratkartoffeln:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 40 g geräucherter Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kümmelsamen
- Butterschmalz, zum Braten
- Salz, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit Schale und den Kümmelsamen in Salzwasser 20 Minuten weich garen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Speck würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln hineingeben. Langsam kross anbraten. Speck hinzugeben und anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden, dazugeben und mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.