

# Labskaus, Rollmops-Tatar, Kartoffel-Stampf, Ei

**Für zwei Personen**

**Für den Kartoffelstampf:**

2 festk. Kartoffeln	1 Zitrone	75 ml Milch
50 g Butter	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
25 ml Rapsöl	5 ml Arganöl	Murray River-Salz
Zitronenpfeffer		

**Für das Fleisch:**

1 Rinderbrust à 200 g	1 Zehe Knoblauch	1 TL Thymian
75 ml Kalbsjus	10 ml Whisky	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ TL Stärke	40 g Butter	Salz, Pfeffer

**Für die rote, gelbe Bete:**

4 Mini-Rote-Bete	4 Mini-gelbe-Bete	3 gelbe Cherrytomaten
1 Limette, 1 EL Saft	20 ml Rote-Bete-Saft	10 ml roter Balsamico
50 ml weißer Balsamico	2 TL Agavendicksaft	Chiliflocken
1 TL Rapsöl		

**Für das Rollmops-Tatar:**

1 Rollmops	1 Gewürzgurke	1 Stange Meerrettich à 2 cm
$\frac{1}{4}$ Apfel	1 Zitrone, 1 TL Saft	30 g Schmand
$\frac{1}{4}$ Bund Dill	Salz	

**Für das frittierte Ei:**

2 kleine Eier	2 Eier	40 ml Essig
3 EL Mehl	4 EL Panko-Brösel	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 13 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen.

Zitronensaft, Raps- und Arganöl unterziehen und mit dem Murray River- Salz und Zitronenpfeffer würzen.

**Für das Fleisch:**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in ein ca. 150 g quaderförmiges Stück schneiden und mit Salz würzen. Das Fleisch rundum in der Pfanne mit angedrücktem Knoblauch und Thymian in wenig Rapsöl und aufgeschäumter Butter kräftig anbraten.

Das Fleisch in den Ofen geben und rosa garen. Etwa 5 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und ruhen lassen.

Den Bratensatz mit Kalbsjus, Whisky und Senf aufkochen auf etwa  $\frac{1}{4}$  reduzieren. Mit in Wasser angerührter Stärke eindicken, würzen und das Fleisch darin glasieren.

**Für die rote, gelbe Bete:**

Die Minibeeten in Salzwasser etwa 6 Minuten halbgar kochen.

Für die roten Rüben eine Glasur aus Rote-Bete-Saft und Balsamico einkochen, mit Limettensaft, Chiliflocken und 1 TL Agavendicksaft abschmecken.

Für die gelben Rüben Balsamico, Minitomaten, Rapsöl, Chiliflocken und 1 TL Agavendicksaft zusammenfügen und köcheln bis die Tomaten zerfallen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit in einem kleinen Topf einkochen.

Die Mini-Bete jeweils durch Eintauchen in die Flüssigkeiten glasieren.

**Für das Rollmops-Tatar:**

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Rollmops

und Gewürzgurke fein würfeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zitronensaft hinzufügen, Schmand unterziehen und mit Dill und Salz kräftig würzen.

Mit geriebenem Meerrettich dezent abschmecken.

#### **Für das frittierte Ei:**

In einem breiten Topf Wasser mit Essig und Salz zum Kochen bringen. Je ein kleines Ei in eine Tasse schlagen. Mit dem Schneebesen das Wasser in eine Rotationsbewegung bringen. Das Ei in die Mitte des Strudels geben und im erhitzten Wasser ca. 3 Minuten garen. Das Ei mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und auf einen Teller geben.

Die Eier zum Panieren mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das pochierte Ei in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend in den Panko-Brösel panieren.

In einem Topf Kokosnussöl auf ca. 180 Grad erhitzen. Das Ei mit einer Schaumkelle kurz in dem heißen Fett goldgelb frittieren.

Das frittierte Ei auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Detlev Repenning am 04. Oktober 2018