

Labskaus 2.0 mit Matjes-Tatar, Rote-Bete-Apfel-Tatar

Für zwei Personen

Für den Labskaus:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	250 g Corned Beef
1 vorgegarte Rote Bete	5 Cornichons	30 ml Gewürzgurkenwasser
50 ml Rote-Bete-Saft	40 g Butter	1 Muskatnuss
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Wachtel-Spiegelei:

6 Wachteleier	Salz, Pfeffer
---------------	---------------

Für das Rote-Bete-Apfel-Tatar:

1 vorgeg. Rote-Bete	1 Apfel	1 Limette
10 ml Walnussöl		

Für das Matjes-Tatar:

4 Matjesfilets à 100 g	1 Schalotte	4 Cornichons
3 cm Ingwer	1 Limette	edelsüßes Paprikapulver
10 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Zitronen-Dip:

120 g Crème-fraîche	1 Limette	2 TL Forellenkaviar
1 Zweig Dill	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Dill

Für den Labskaus: Das Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen, schälen und für ca. 15 Minuten im kochenden Wasser garen.

Sobald sie gar sind, Wasser abgießen, Butter dazugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Schalotten abziehen, fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten und Corned Beef dazugeben und kurz anbraten, Fleisch dabei vorsichtig zerkleinern.

Schalotte, Corned Beef, gestampfte Kartoffeln, Rote-Bete-Saft und Gurkenwasser in einen Mixer geben. Rote-Bete- und Gurkenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal pürieren.

Für das Wachtel-Spiegelei: Pfanne auf dem Herd erhitzen. Eier darin aufschlagen, 2-3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einem Dessertring ausstechen.

Für das Rote-Bete-Apfel-Tatar: Rote Bete und Apfel jeweils halbieren. Apfel entkernen. Jeweils eine Hälfte fein würfeln. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Rote Bete und Apfel vermengen und mit Limettensaft und Öl abschmecken.

Für das Matjes-Tatar: Ingwer schälen und reiben, Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Cornichons ebenfalls in Scheiben schneiden, Limette halbieren und Saft auspressen. Matjesfilets waschen, trockentupfen und fein würfeln. Mit Ingwer, Schalotte, Cornichons, 1 TL Limettensaft, Senf, Öl und Paprikapulver vermengen; mit Salz, Pfeffer abschmecken, ziehen lassen.

Für den Zitronen-Dip: Crème fraîche in eine Schüssel geben. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dill abrausen, trockenwedeln und die Spitzen abzupfen. Limettensaft, Dillspitzen und Forellenkaviar dazugeben und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Dill abrausen und trockenwedeln. Spitzen abzupfen und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.

Nele Riemann am 03. Juli 2019