

Bremer Fischkopp

Für zwei Personen

2 Matjesfilets	50 g Schinkenspeck	250 g feste Kartoffeln
2 Birnen, reif	1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch
2 Eier	250 g Crème-fraîche	Sonnenblumenöl
Senf, scharf	Muskatnuss	Cayennepfeffer
Zucker, Salz, Pfeffer		

Eine der Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Streifen hobeln. Beides vermischen und mit der Hand den Saft auspressen. Die Eier unter die Masse rühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Schinkenspeck in Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Crème-fraîche zusammen mit der Sahne und dem Senf in eine Schüssel geben und glatt rühren. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Speck, den Zitronensaft, je eine Prise Salz und Zucker, sowie etwas Cayennepfeffer zugeben und alles zu einer glatten Sauce verrühren. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Birnen-Kartoffelmasse in Form von Puffern darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Puffer anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrige Birne waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Puffer zusammen mit der Sauce auf einem Teller anrichten. Das Matjesfilet aufrollen und ebenfalls auf den Teller geben. Die Birnenscheiben zuletzt auf dem Teller anrichten und servieren.

Joachim Endelmann am 05. März 2013