

Matjessalat mit Apfel, Rote Bete auf Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Kartoffelrösti:

250 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	150 ml Pflanzenöl
1 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL m.-scharfer Senf
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Matjessalat:

2 Matjesfilets	1 Apfel, roter Boskoop	200 g vorgek. Rote Bete
1 Zwiebel	3 Gewürzgurken	2 EL Gurkenwasser
1 EL Meerrettich, Glas	2 Eier	3 EL Mayonnaise
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 Zweige Minze	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Radieschen

Für die Kartoffelrösti:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Anschließend in einem Küchentuch gut ausdrücken. Kartoffeln mit Mehl vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzenöl erhitzen und Röstmasse mit einem Esslöffel in die Pfanne geben und leicht flach drücken. Von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Mayonnaise:

Ei und Senf in ein hohes Gefäß geben, Öl hinzugeben und mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise hochziehen. Fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Matjessalat:

Apfel entkernen. Matjesfilet in etwas größere Stücke schneiden. Apfel und Rote Bete in kleine Würfel schneiden.

Eier hart kochen, dann klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln und mit der Zwiebel und den restlichen Zutaten vermengen. Mit Meerrettich, Salz Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Mayonnaise hinzugeben und gut verrühren.

Auf den Kartoffelrösti anrichten und mit Dill und Minze garnieren.

Für die Garnitur:

Radieschen für die Garnitur in Scheiben schneiden.

Karen Berke am 22. Juli 2025