

Matjes-Tatar auf Kürbis-Reibekuchen mit Meerrettich-Dip

Für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Matjesfilets	1 rote Zwiebel	1 kleiner Apfel
2 Essiggurken	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	2 Eier (Eigelbe)	50 g saure Sahne
2 TL Senf	1 EL Apfelessig	200 ml Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Reibekuchen:

300 g Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	2 Schalotten
1 Ei	250 ml neutrales Öl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Meerrettich-Dip:

100 g frischer Meerrettich	1 Zitrone	150 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur: 1 Bund Radieschen 1 Beet Kresse

Für das Tatar: Die Matjesfilets waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel halbieren. Eine Hälfte schälen, entkernen, von Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die zweite Hälfte entkernen, von Scheidewänden befreien und in Scheiben schneiden. Apfelscheiben zur weiteren Verwendung aufbewahren.

Essiggurken fein würfeln. Dill abbrausen und trockenwedeln. Vom Dill einige Spitzen für die Garnitur aufbewahren, restlichen Dill fein hacken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Für die Mayonnaise: Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit Senf verrühren und langsam das Öl einrühren. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise zusammen mit saurer Sahne, Apfelessig und noch etwas Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Würfel von Matjes, Apfel, Zwiebel und Essiggurke (siehe oben) zugeben und alles unter das Dressing mischen. Tatar kühl stellen.

Für die Reibekuchen: Schalotten abziehen. Kartoffeln und Hokkaido-Kürbis schälen. Schalotten, Kartoffeln und Kürbis fein reiben. Alles in einer Schüssel mit dem Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Reibekuchenmischung in einem Sieb etwas abtropfen lassen, damit das Wasser aus den Kartoffeln austritt. Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 Reibekuchen backen. Die fertigen Reibekuchen auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Hilfe eines runden Ausstechers das Matjestatar auf jeden einzelnen Reibekuchen anrichten.

Für den Meerrettich-Dip: Meerrettich schälen und fein reiben. Crème Fraîche mit Meerrettich verrühren und abschmecken. Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Dip mit etwas Zitronensaft- und abrieb würzen. Salzen und pfeffern.

Für die Garnitur: Radieschen dünn hobeln und kurz in kaltes Wasser legen. Matjestatar mit den aufbewahrten Apfelspalten (von oben), Radieschenscheiben, Kresse und Dillspitzen (von oben) garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Rüffer am 23. März 2020