

## Süßer Glückstädter Matjes, Marzipan, Obst mit Rum

Zutaten für zwei Personen	3-4 Matjesfilet	2 Sch. rundes Pumpernickel
2 Birnen, süßlich	75 g Marzipan-Rohmasse	5-6 Pflaumen
1 Hand. rote Weintrauben	Zimt	Zartbitterschokolade
10 cl Stroh-Rum	Paprikapulver	Speisestärke
Zucker		

Pumpernickel in Butter langsam kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Birnenscheiben belegen. Marzipanrohmasse ausrollen und eine Schicht (2 mm) auf den Birnenscheiben auslegen. Restliche Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes auf der Marzipanrohmasse platzieren.

Pflaumen vierteln, Weintrauben halbieren und mit etwas Zucker und Wasser durchschwenken. Mit dem Stroh-Rum ablöschen. Zimt, etwas Salz und roten Pfeffer zugeben, gut verrühren und mit Stärke abbinden.

Beiseite stellen.

Matjes auf Pumpernickel auf Tellern anrichten, mit Schokoraschel bestreuen, die Obst-Soße zugeben.

Brian Bojsen am 25. September 2025