

## Glückstädter Matjes, Marzipan, Rum-Obst

### 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 Paprikapulver zugeben, gut verrühren und mit Stärke abbinden.

Beiseite stellen.

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

Brian Bojsen am 25. September 2025