

Matjes mit Marzipan und Obst

Für zwei Personen:

3-4 Matjes-Filet	2 Sch. rundes Pumpernickel	2 Birnen, süßlich
75 g Marzipan-Rohmasse	5-6 Pflaumen	1 Hand rote Weintrauben
Zimt	Zartbitterschokolade	10 cl Rum
roter Pfeffer	Speisestärke	Zucker

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

Für eine Obst-Soße Pflaumen vierteln, Weintrauben halbieren und mit etwas Zucker und Wasser durchschwenken. Mit Rum ablöschen. Zimt, etwas Salz und roten Pfeffer zugeben, gut verrühren und mit Stärke binden.

Auf einem Teller die beschichteten Pumpernickel mit Matjes anrichten, mit Schoko-Raspeln bestreuen, die Obst-Soße zugeben.

Brain Bojson am 25. November 2025