

Matjes-Filets auf schwedische Art

Für 4 Personen

12 Matjesfilets	1 Stück Ingwer	2 Möhren
2 Schalotten	2 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian
0,2 l Rotwein-Essig	$\frac{1}{2}$ l Rotwein	2 Zehen Knoblauch
10 Pfeffer-Körner	10 Lorbeerblätter	5 Wacholderbeeren
2 EL Zucker		

Schmorkartoffeln:

8 große neue Kartoffeln	2 Haushaltszwiebeln	3 Stängel Frühlingszwiebeln
1 Tasse Wasser	Butterschmalz	Salz, Muskatnuss

Die Matjesfilets in eine flache Schale legen. Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Möhren putzen, schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in einige Stücke teilen. Die Kräuter säubern und die Knoblauchzehen mit Schale andrücken. Alle Gemüse und Gewürze mit Rotwein und Rotwein-Essig in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen, dann 15 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Den Sud abkühlen lassen, dann lauwarm und mit allen Zutaten über den Matjes gießen. Die Matjes zwei Tage zugedeckt im Kühlschrank marinieren, dabei einmal wenden.

Schmorkartoffeln:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, dann fein hobeln und in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz kräftig anbraten. Wenn sich braune Krusten bilden, etwas Wasser hinzufügen und alles mit Salz und Muskat würzen. Die Kartoffeln und Zwiebeln etwa vier bis fünf Minuten schmoren, gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zum Schluss mit den geschmorten Kartoffeln und Zwiebeln vorsichtig vermengen.

Rainer Sass am 24. Mai 2013