

# Matjes mit Speck-Stippe und grünen Bohnen

## Für 4 Personen

4 doppelte Matjesfilets	1 kg neue Kartoffeln	Kümmel
400 g grüne Bohnen	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut
100 g Bacon	Butter, Meersalz	Pfeffer

Die Kartoffeln schrubben und längs halbieren, dann in Salzwasser mit etwas Kümmel kochen. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser fünf Minuten bissfest garen, anschließend eiskalt abschrecken.

Die Schalotten in Lamellen schneiden und in etwas Butter andünsten.

Die Bohnen hinzufügen und mit den Schalotten vermengen. Das Gemüse mit Meersalz und Pfeffer würzen. Bohnenkraut fein hacken und erst zum Schluss zu den Bohnen geben.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in etwas Butter anrösten.

Sobald der Speck etwas Farbe bekommen hat und am Topfboden eine Röstschiicht entstanden ist, 100 Milliliter Wasser hinzufügen. Den Speck in dem Sud etwa zwei Minuten ziehen lassen.

Die Matjes auf Teller geben und mit der Speckstippe begießen. Dazu die Bohnen und die Kartoffeln servieren.

Rainer Sass am 20. Juni 2014