

Metthappen mit süßsauren Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Metthappen:

150 g angemachtes Schweinemett	2 Scheiben Pumpernickel	2 Cornichons
1 EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
10 g Butter	80 g Schmand	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für süßsauren Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	2 EL Zuckerrübensirup	2 EL weißer Balsamico
50 ml trockener Weißwein		

Für die Metthappen:

Die Pumpernickelscheiben mundgerecht ausstechen und mit Butter dünn bestreichen. Mett im gleichen Durchmesser mit demselben Ausstecher darauf portionieren.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Cornichons und Kapern hacken, sowie Petersilie. Alles zusammen mit dem Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dekorativ auf dem Mett platzieren.

Für süßsauren Zwiebeln:

Weißwein mit Zuckerrübensirup aufkochen und mit weißem Balsamico süßsauerlich abschmecken. Zwiebel abziehen und dünn hobeln. In den heißen Sud geben und etwas ziehen lassen. Einzelne Zwiebelringe auf den Metthappen anrichten.

Mario Kotaska am 14. November 2024