

Matjessalat "mal anders"



Zutaten für 4 Personen:

3 Rote Beeten
500 ml Roter Traubensaft
4 Matjesfilets (oder 4 Doppelfilets als üppigere Vorspeise)
200 g Schmand
2 Birnen
100 g Gewürzgurken
Kresse zum garnieren
Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Beete in Wasser mit Salz und Zucker (beides reichlich) gar kochen. Wenn man mit einem Messer hineinsticht sollte die Rübe von alleine abfallen! Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und kalt stellen.

Den Traubensaft in einer Pfanne bei niedriger Hitze langsam einköcheln lassen, sodass eine leicht klebrige aber noch flüssige Glasur entsteht.

Die Matjes jeweils in Mundgerechte Stücke schneiden und kalt stellen.

Die Gewürzgurken und die Birnen in kleine Würfel (0,5cm) schneiden.

Die Rote Beete nun auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden (ca. 1mm) und auf den Tellern kreisförmig anrichten. Dann dünn mit der Glasur bestreichen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt die Matjesstücke kreisförmig darauf anrichten. In die Zwischenräume mit zwei Mokkalöffeln kleine Nocken Schmand platzieren.

Die Birnen- und Gurkenwürfel locker darüber streuen und mit Kresse garnieren.

Rezept: Patrick Schweigart, Hofladen Kampmann, Oelde-Sünninghausen