

# Matjes - Kartoffelterriner im Kräutermantel, „Glückstädter Art „

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " " });
```

Das typische Rezept von der Küste in der Matjeszeit

## Zutaten

- 6 - 7 Matjes Doppelfilets
- 1 kg gekochte Pellkartoffeln, mehlig kochend
- 100 g Crème fraîche
- 2 Eigelbe
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 Stangen weißer Lauch, halbiert, blanchiert
- Jeweils 1 kleines Bündchen frischer Dill, Schnittlauch, Petersilie, etwas frischer Thymian, alles gehackt
- Salz, Pfeffer, Cayenne, geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Matjes sorgfältig putzen, von eventuell Gräten befreien.

### Schritt3

Nur das Weiße des Porree`s in der Länge halbieren, waschen und in Salzwasser 3 - 4 min. blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken.

### Schritt4

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 - 6 min. einweichen.

### **Schritt5**

Die Kräuter fein hacken. Die mit gekochten, gepellten Kartoffeln durch eine Presse drücken.

### **Schritt6**

Die Eigelbe und Crème fraiche verquirlen und die eingeweichte, gut ausgedrückte, kurz erhitzte Gelatine (Mikrowelle) darunter heben.

### **Schritt7**

Mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Schritt8**

Der Terrinenaufbau:

### **Schritt9**

Eine Pastenform oder Kasten-Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen. Dann folgen die Lauchblätter; sie sollen etwas über den Rand ragen.

### **Schritt10**

Nun folgt eine Schicht Kartoffelmasse, die mit einer Palette glatt glatt gestrichen wird; anschließend eine Schicht Matjesfilets.

### **Schritt11**

Den Vorgang noch einmal wiederholen.

### **Schritt12**

Den überstehenden Lauch überklappen, abschließen und mit einer Schicht Kartoffelmasse abschließen.

### **Schritt13**

Alles mit der Klarsichtfolie verschließen, 2 - 3 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt15**

Die Terrine nunmehr vorsichtig mit der Folie stürzen und "üppig" in den gehackten Kräutern wälzen. In 2 cm dicken Scheiben anrichten und mit einigen Frisèeblättchen umlegen..

### **Schritt16**

Dazu reiche ich einen saure Sahne Schmand, mit kleinen Apfel -, Zwiebel - und Gurkenwürfeln und etwas rosa Pfeffer.

## Schritt17

Dazu reiche ich geröstetes, dunkles Brot oder auch Schwarzbrot. und gesalzene Landbutter

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** ausgefallen, bodenständig, fisch, lecker, matjes, pellkartoffeln, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjes-kartoffelterrinen-im-kraeuter-mantel-glueckstaedter-art/>