Matjestatar auf einer Kartoffelrosette und Dill – Senfschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das traditionelle Matjestatar, schick auf einer Kartoffelrosette angerichtet

Zutaten

- Für das Matjes - Tatar:
- 8 - 12 original holländische Matjesfilets (2 - 3 Stück p. P.)
- (Besonders gut in der Jahreszeit ab Mitte Juni)
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 -3 Cornichons, fein gewürfelt
- Etwas frischen Schnittlauch, fein gewürfelt
- Für den Dill - Senfschaum:
- 1 El Honig
- 1 Becher Crème fraiche oder Schmand
- 3 El frischen Dill, fein geschnitten
- 1 Tl frz. Meaux- Senf
- 1 El Olivenöl
- Für die Kartoffelrosette:
- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung des Matjestatars:

Schritt2

Die Matjesfilets in recht kleine Würfel schneiden, ebenso die fein gehackte Schalotten und Gürkchen. Zum Matjes geben und mit gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen, den gehackten Schnittlauch unterheben und etwas Öl dazu geben.

Schritt3

Herstellung des Dill-Senfschaums:

Schritt4

Cremè Fraiche oder Schmand, mit dem frischem,.gehacktem Dill, Meaux- Senf, Salz, Pfeffer und etwas Honig versetzen,

Schritt5

Etwas geschlagene Sahne zum Auflockern dazu geben.

Schritt6

Herstellung der Kartoffelrosette:

Schritt7

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, keinesfalls waschen. Die Kartoffelstärke bewirkt den "Zusammenhalt" der Rosette.

Schritt8

Exakt in eine Pfanne, "kreisförmig, überlappend", zu einer Rosette mit Butterschmalz legen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt9

Goldbraun 3 - 4 min. bei mittlerer Hitze goldgelb braten; nur einmal wenden.

Schritt10

Anrichtevorschlag::

Schritt11

Die Kartoffelrosette auf einen großen, dekorativen Teller stürzen und in die Mitte das Matjestatar (In einem Tumbale) setzen / anrichten.

Schritt12

Den Dill-Senfschaum angießen.

Schritt13

Dazu reiche ich einen frische Saisonsalat mit French Dressing, ein frisch gezapftes Bier, sowie einen eisgekühlter Aquavite

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** fisch, matjes, matjestatar, regional, saisonal, vorspeise

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjestatar-auf-einer-kartoffelrosette-und-dill-senfschaum/