



Matjestatar, Kartoffelplätzchen, Schnittlauch-Creme fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, einfach lecker besonders in der Matjeszeit

Zutaten

- Für das Matjestatar:
- 4 - 5 Stück feine Holländische Matjesfilets
- 2 Schalotten
- 2 - 3 Cornichons
- 1 Tomate
- Etwas frischen Schnittlauch geschnitten
- Etwas Olivenöl
- 2 El Balsamico
- 1 Becher Crème fraiche
- Für die Kartoffelplätzchen:
- 500 g geschälte, rohe Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gerieben
- 2 Eigelbe
- 1 El Mehl
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Frische bunte Salate wie: Rauke, Frisée, Radico, Feldsalat, Chicorrée etc.

Zubereitungsart

Schritt 1

Das Matjestatar:

Schritt2

Die Matjesfilets in möglichst kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten, die Cornichons, die Tomate und den Schnittlauch.

Schritt3

Alles in einer ausreichend großen Schüssel mit etwas Balsamico, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl anmachen.

Schritt4

Die Schnittlauch Crème fraiche:

Schritt5

1 Becher Crème fraiche mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

Schritt6

Die Kartoffelplätzchen:

Schritt7

Die Hälfte der Kartoffeln fein reiben und die andere Hälfte fein in Streifen raspeln.

Schritt8

Die Masse auf einem Sieb ablaufen lassen, ggf. etwas ausdrücken. Die geriebene Zwiebel dazu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt9

Die Eigelbe dazu geben und Alles gut miteinander verarbeiten

Schritt10

Kleine, möglichst dünne Plätzchen in heißem Butterschmalz heraus braten.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Matjestatar in einen Ring oder eine Kaffee Tasse geben, leicht andrücken und „ mittig“ auf einem großen Vorspeiseteller anrichten. Die Schnittlauch crème fraiche drum herum geben.

Schritt13

Die auf gleiche Größe gezupften Salate in kaltem Wasser für 30 min. „auffrischen“.In der Salatschleuder oder auf einem Küchentuch wieder trocknen.

Schritt14

In einer „satten Vinaigrette“ anmachen, um das Matjestatar verteilen.

Schritt15

Die heißen, krossen Reibekuchen dazu reichen, mit einem Kühlen Bier und einem eiskalten Aquavite.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte **Tags:** matjes, schnittlauch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjestatar-kartoffelplaetzchen-schnittlauch-creme-fraiche/>