

Süßer Glückstädter Matjes mit Marzipan, beschwipstem Obst und Schokolade

😊 happy-mahlzeit.com/2020/05/17/süßer-glückstädter-matjes-mit-marzipan-beschwipstem-obst-und-schokolade/

Für den Glückstädter Matjes:

- 3 – 4 Matjesfilets
- 2 reife, eher süßliche Birnen
- 2 Scheiben Schwarzbrot / Pumpernickel
- 75 g Marzipan-Rohmasse
- Butter

Zubereitung:

Die Birnen in Scheiben schneiden. Aus dem Schwarzbrot Kreise ausstechen, in Butter langsam kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Marzipan ausrollen, ebenfalls Kreise ausstechen und jeweils eine Scheibe (ca. 2 mm) auf die Brotkreise legen. Die Gräten vom Matjes mit einem Messer lösen und den Matjes mit den Birnenscheiben auf dem Marzipan platzieren. Das Ganze auf einem Teller anrichten.

Für das beschwipste Obst:

- 5 – 6 Pflaumen
- 1 Handvoll rote Weintrauben
- 5 cl Rum
- 10 cl Pflaumensaft
- Zucker
- Zimt
- Salz
- Roter Pfeffer
- Gesalzene Butter
- Zartbitterschokolade zum Raspeln

Zubereitung:

Die Pflaumen vierteln, die Weintrauben halbieren. Beides mit etwas Zucker und Wasser in einer Pfanne durchschwenken. Mit Rum und Pflaumensaft ablöschen. Zimt, etwas Salz und roten Pfeffer zugeben und gut verrühren. Mit Butter abbinden.

Das Obst über den angerichteten Matjes geben und Schokolade darüber raspeln.

Rezept: Brian Bojsen

Quelle: Kerners Köche vom 24.6.2017