

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 14. August 2020 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag



Gebratener Matjes mit Kartoffel-Schmand-Stampf

Zutaten für zwei Personen

Für den Matjes:

- 3 Matjesfilet
- 2 EL Currypulver
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Stärke

Die Stärke mit dem Currypulver vermischen und den Matjes darin wälzen. Matjes in einer heißen Pfanne mit dem Schmalz von jeder Seite 1 Minute braten. Und auf Küchenpapier legen.

Für den Kartoffel-Schmand-Stampf:

- 4 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Schmand
- Muskatnuss, zum Reiben
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Anschließend mit dem Schmand stampfen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und mit frischen Schnittlauch verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.