

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2022 ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Uwe Neugebauer

Matjes-Tatar mit Apfel, Perlzwiebeln und Kurkuma-Korallenchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Matjes-Tatar:

300 g Matjesfilet
1 Zitrone
150 g Sauerrahm
1 Bund Schnittlauch
¼ frische Meerrettichwurzel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Matjes für zehn Minuten in Wasser einlegen, gut abwaschen und trocken tupfen. Filets der Länge nach halbieren, in grobe Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel geben. Zitrone waschen und Schale abreiben. Matjeswürfel mit Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz abschmecken. Hälfte des Sauerrahms zugeben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Zum Matjes geben und unterrühren.



Laut WWF sollten Sie auf **Heringe** zurückgreifen, die aus folgenden Gebieten stammen (Stand Juni 2022):

- 1. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (Ausnahmen siehe Gelbbewertung); Wildfang
- 1. Wahl: Nordwestatlantik FAO 21: USA (Umschließungs- und Hebenetze (Ringwaden))

Für den Kurkuma-Korallen-Chip:

1 Orange
100 ml neutrales Pflanzenöl
20 g Mehl
1 Prise Kurkuma

Orange halbieren und auspressen. 20 ml Orangensaft, 100 ml Wasser, Kurkuma, Öl und Mehl in einen hohen Messbecher geben. Mit einem Pürierstab zu einem dünnflüssigen Teig mixen. 2 Esslöffel Teig mittig in eine große beschichtete Pfanne geben und zur „Koralle“ ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Perlzwiebeln:

100 g Perlzwiebeln, aus dem Glas
100 ml Rotweinessig
50 ml Apfelsaft
1 EL Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Perlzwiebeln aus dem Glas entnehmen, abtropfen lassen und halbieren. Rotweinessig und Apfelsaft in einer Pfanne aufkochen lassen. Perlzwiebeln dazugeben, mit Salz abschmecken und einkochen. Am Schluss Rapsöl dazugeben.

Für die Garnitur:

100 g frischer Meerrettich
1 roter Apfel
1 EL Butter
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Apfel waschen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. In einer Pfanne mit Butte langsam garen und mit Pfeffer würzen. Meerrettich waschen und fein reiben.

Das Matjestatar in einem Servierring auf einen Teller geben, Apfelkugeln darauf verteilen, einige halbierte Perlzwiebeln dazwischen setzen. Den restlichen Sauerrahm als Tupfer in freie Stellen spritzen, den frischen Meerrettich darüber geben. Das Ganze mit etwas Rotweinessig-Vinaigrette aus der Pfanne beträufeln und Kurkuma-Korallenchip darauf legen.