

Matjes-Tatar-Taler mit Rhabarber, Fenchel & Kräutern

Zutaten für 4 Personen

60 g rote Zwiebeln
1 Matjes-Doppelfilet
100 g Rhabarber
5 El Orangensaft
6 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker
100 ml Distelöl (zimmerwarm)
1 Bio-Ei (Kl. M; zimmerwarm)
4 Stiele Basilikum, 4 Stiele Blutsauerampfer, 6 Stiele Dill
1 Fenchel-Knolle (mit Grün, ca. 350 g)
8 Scheiben Baguette (dünn)

Zubereitung

Für das Tatar Zwiebeln fein würfeln, in einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen und gut abtropfen lassen. 1 Matjes-Doppelfilet fein würfeln. Rhabarber putzen und in feine Würfel schneiden. Rhabarber in einer Schüssel mit Matjes, Zwiebeln, 3 El Orangensaft und 1 El Olivenöl mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt marinieren.

Restlichen Orangensaft in einem Topf mit 1 El Zucker aufkochen, beiseitestellen und erkalten lassen. Für die Mayonnaise Orangensaft mit Distelöl und Ei (alle Zutaten müssen zimmerwarm sein!) in einen Rührbecher geben, mit dem Schneidstab pürieren, bis eine dickliche Konsistenz entsteht, und den Schneidstab langsam nach oben ziehen. Mit Salz würzen.

Kräuter waschen und vorsichtig trocken schleudern. Basilikum- und Sauerampferblätter von den Stielen zupfen. Von 4 Stielen Dill die Spitzen abzupfen. Fenchel putzen, das Grün mit den Kräutern beiseite stellen. Vom Fenchel den Strunk keilförmig ausschneiden. Fenchel quer in feine Scheiben schneiden (oder hobeln) und in einer Schüssel mit 1 El Olivenöl und etwas Salz verrühren. Brotscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und eine Seite leicht mit Olivenöl einpinseln.

Mit 2 Esslöffeln aus dem Matjes-Tatar 8 Nocken formen und auf die Brotscheiben setzen. Fenchel, etwas Kräutersalat und Matjes-Brote mit dem restlichen Olivenöl und etwas Sauce auf Tellern anrichten und sofort servieren.