

Matjes & Maischolle

Rezepte für den Kochabend am 05.05.2007:

1. Gang: „Gourmetvariationen von jungem Matjes“

Zutaten für 4 Personen:

10 Matjesfilets	1 Banane
1 Tl Butter	1 Apfel
1 Ei Crème Fraîche	1 Mango
	1 Zwiebel
¼ l geschlagene Sahne	1 Ei Mayo
1 Ei gewürfelte Ananas	1 rote Beete
1/8 l flüssige Sahne	2 Ei Tomatenpüree
1 Tl Currypulver	1 Tl Schalotten, gewürfelt
Pfeffer, Salz, Zucker	2 Schuss Gin
Cayennepfeffer	1 Zitrone
Schnittlauch, Radieschen, Dill	1 Ei, hart gekocht
Pumpernickel	

1. Matjestartar:

2 Filets, 1 Ei fein hacken und mit 1 Ei Schnittlauch, 1 Tl gewürfelten Schalotten, 1 Schuss Gin vermengen und mit frische gemahlenem Pfeffer abschmecken.

2. Tomatenschaum:

Das Tomatenpüree mit etwas flüssiger und geschlagener Sahne gut verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und mit einem Schuss Gin verfeinern

3. Currysahne:

Banane und Ananas im Mixer pürieren, mit Currypulver

in Butter anschwitzen, erkalten lassen und geschlagene Sahne unterrühren.

4. Hausfrauensauce:

Die Mayo mit flüssiger und geschlagener Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein geschnittenen Apfel und Zwiebel dazugeben.

5. Rote Beete Sahne:

Die gekochte rote Beete im Mixer pürieren, mit Crème Fraîche und geschlagener Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Mangoschaum:

Die Mango schälen und pürieren, mit geschlagener Sahne verrühren und mit Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Matjesfilets in gleichmäßige Stücke zerteilen und mit den jeweiligen Saucen überziehen.

2. Gang: „Scholle nach Art der Finkenwerder Fischer“

Zutaten für 4 Personen:

4 Schollen, ohne Kopf

Saft von 1 Zitrone

200g gewürfelter Speck

1 ganze Zitrone

150g Mehl

1/8 l Öl

Dill

Salz

Die Schollen putzen, waschen und mit Zitronensaft marinieren, salzen, in Mehl wenden und gut abklopfen. Den gewürfelten Speck in einer großen Stielpfanne

ausbraten, Peckwürfel herausnehmen, das Öl dazugeben und die Schollen von beiden Seiten kross braten. Die Speckwürfel über die Schollen geben und ständig begießen. Schollen anrichten, mit Speckwürfel, 1 Scheibe Zitrone garnieren und mit Dill dekorieren.
(Die weiße Seite immer zuerst braten, da die Scholle nur 1 mal gewendet werden soll).

3. Gang: „Rote Grütze mit Himbeergeistvanille“

Zutaten für 4 Personen:

150g Himbeeren
150g Sauerkirschen
150g Erdbeeren
100g rote Johannisbeeren
100g Blaubeeren
½ l Rotwein, ½ l Wasser
100g Zucker
1 Zimtstange
½ Orange
35g Mondamin

Alle Früchte in einem Topf mit Zimtstange, Orange, Rotwein, Zucker, Wasser aufkochen, pürieren und etwas einkochen lassen. Mit Mondamin binden. Die vorher als Einlage abgenommenen Früchte in eine Glasschüssel geben und mit der Grütze auffüllen.

Himbeergeistvanille:

3 Eigelb
50g Zucker
1 Vanillestange
¼ l Milch

2 cl Himbeergeist
Minzeblätter

Eigelb mit Zucker im Wasserbad aufschlagen. Milch mit aufgeschnittener Vanillestange aufkochen und nach und nach in Eigelbmasse geben. Sieben und aufschlagen. Kaltstellen und mit Himbeergeist und Minzeblättern vollenden.