



Nele Riemann

"Labskaus 2.0." mit Matjes-Tatar, Rote-Bete-Apfel-Tatar, Wachtel-Spiegelei und Zitronen-Dip mit Forellenkaviar

Zutaten für zwei Personen

Für den Labskaus:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Schalotte
 250 g Corned Beef
 1 vorgegarte Rote Bete
 5 Cornichons
 30 ml Gewürzgurkenwasser
 50 ml Rote-Bete-Saft
 40 g Butter
 1 Muskatnuss
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln waschen, schälen und für ca. 15 Minuten im kochenden Wasser garen. Sobald sie gar sind, Wasser abgießen, Butter dazugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Schalotten abziehen, fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotten und Corned Beef dazugeben und kurz anbraten, Fleisch dabei vorsichtig zerkleinern.

Schalotte, Corned Beef, gestampfte Kartoffeln, Rote-Bete-Saft und Gurkenwasser in einen Mixer geben. Rote-Bete- und Gurkenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal pürieren.

Für das Wachtel-Spiegelei:

6 Wachteleier
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pfanne auf dem Herd erhitzen. Eier darin aufschlagen, 2-3 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einem Dessertring ausstechen.

Für das Rote-Bete-Apfel-Tatar:

1 vorgegarte Rote Bete
 1 Apfel
 1 Limette
 10 ml Walnussöl

Rote Bete und Apfel jeweils halbieren. Apfel entkernen. Jeweils eine Hälfte fein würfeln. Limette halbieren und eine Hälfte auspressen. Rote Bete und Apfel vermengen und mit Limettensaft und Öl abschmecken.

Für das Matjes-Tatar:

4 Matjesfilets à 100 g
 1 Schalotte
 4 Cornichons
 3 cm Ingwer
 1 Limette
 edelsüßes Paprikapulver, zum
 Abschmecken
 10 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und reiben, Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Cornichons ebenfalls in Scheiben schneiden, Limette halbieren und Saft auspressen. Matjesfilets waschen, trockentupfen und fein würfeln. Mit Ingwer, Schalotte, Cornichons, 1 TL Limettensaft, Senf, Öl und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

- Für den Zitronen-Dip mit Forellenkaviar:** Crème fraîche in eine Schüssel geben. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Spitzen abzupfen. Limettensaft, Dillspitzen und Forellenkaviar dazugeben und miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 120 g Crème fraîche
 - 1 Limette
 - 2 TL Forellenkaviar
 - 1 Zweig Dill
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Dill abbrausen und trockenwedeln. Spitzen abzupfen und zum Garnieren verwenden.
- 2 Zweige Dill
- Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Dill garnieren und servieren.