



## Matjestatar auf Rote-Bete-Carpaccio

 Leicht  2 std  40 min  2 Personen

### Zutaten

- 2 Matjes-Doppelfilets  
Primtjes®  
Art.-Nr. 05777 auf  
[www.deutscheesee.de/shop](http://www.deutscheesee.de/shop)
- 2 Rote Beten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 2 EL dunkler Balsamico
- 2 Gewürzgurken
- 2 Schalotten
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Rote Bete waschen, trocken tupfen und in Alufolie wickeln. Rote-Bete-Päckchen im Backofen bei 180 °C für ca. 2 Stunden garen.

#### Schritt 02

In der Zwischenzeit die Zwiebelmarmelade vorbereiten: Dafür Zwiebeln fein würfeln. Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig ablöschen. Zwiebeln dazu geben und ca. 20 Minuten bei gelegentlichem Rühren einköcheln lassen.

#### Schritt 03

Kurz bevor die Rote Bete gar ist, das Matjestatar vorbereiten. Matjes, Gewürzgurken und Schalotten fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Matjes, Gewürzgurken, Schalotten, Schnittlauch und Öl in einer Schüssel vermengen. Matjestatar mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Schritt 04

Rote Bete aus der Alufolie nehmen und kurz abkühlen lassen. Rote Bete schälen, in dünne Scheiben schneiden und flach auf Teller auslegen. Matjestatar darauf verteilen und mit Marmelade garnieren.

#### Tipps & Tricks

Wenn es etwas schneller gehen soll, können auch vorgegarte Rote Bete verwendet werden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür