






Matjes mit Gin-Sorbet & Gurkentatar

 Mittel  1 std  4 Personen

Zutaten

- 4 frisch filetierte Matjesfilets
- 2 Äpfel, Granny Smith
- 1 Bio-Zitrone
- 10 g Spinatblätter, frisch
- 100 ml Traubensaft, weiß
- Guarkernmehl (Reformhaus)
- 2 Salatgurken, ca. 700 g
- 2 Limetten
- 50 g Puderzucker
- 40 ml Gin
- 2 Schalotten
- 4 Stangen Dill
- 2 EL Olivenöl, ungeraffiniert
- Salz
- Pfeffer

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für das Gurkenjus die Äpfel abwaschen, vierteln und entkernen. Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit den Apfelvierteln, dem Spinat und Traubensaft im Mixer fein pürieren. Saft durch ein sauberes Tuch pressen, je nach Geschmack, mit Zucker oder Honig süßen. Mit einer Messerspitze Guarkernmehl abbinden und kaltstellen.

Schritt 02

Nun das Sorbet vorbereiten: Dafür 400 g Gurken ungeschält vierteln, die Kerne herausschneiden und grob zerschneiden. Die Limetten heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Gurkenstücke, Limettensaft zusammen mit dem Puderzucker im Mixer ganz fein pürieren. Limonenabrieb und Gin unter die Masse mischen und in der Eismaschine frieren.

Schritt 03

Für das Gurkentatar die restliche Gurke entkernen und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Dill zupfen und fein schneiden. Alles zusammen vermischen, mit Olivenöl anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 04

Das Gurkentatar mit einem runden Ausstecher auf 4 gekühlte Teller verteilen. Mit jeweils einem Matjesfilet, einer Nocke Gin-Sorbet und Gurkenjus ergänzen. Nach Geschmack mit Kresse und Blüten garnieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür