






Matjes in Dillrahm mit Rote-Bete-Rösti

 Leicht  30 min  2 Personen

Zutaten

- 2-4 Matjesfilets
Art.-Nr. 05777 auf
www.deutscheesee.de/shop

Für die Rote-Bete-Kartoffel-Rösti:

- 1 Rote Bete
- 2 festkochende Kartoffeln
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Öl oder Butterschmalz zum Braten

Für die Dillrahmsauce:

- 1/2 Salatgurke
- 1 Zweig Dill
- 100 g Mayonnaise (80 %)
- 50 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Topping:

- 1 Ei
- 4 Radieschen
- 1/2 Apfel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Senf

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Rote Bete und Kartoffeln schälen und grob raspeln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Für die Rote-Bete-Kartoffel-Rösti das Gemüse mit einem Ei und Mehl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein paar Minuten durchziehen lassen.

Schritt 02

Für das Topping schon einmal ein Ei hart kochen. Währenddessen die Dillrahmsauce vorbereiten. Die halbe Gurke hobeln und den Dill zerrupfen. Zusammen mit Mayonnaise, Sahne, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

Schritt 03

Das gekochte Ei schälen und fein hacken. Ebenso die Radieschen und den halben Apfel sehr fein hacken. Zusammen mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.

Schritt 04

Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Bevor Sie die Gemüsemasse in kleinen Portionen in die Pfanne geben, drücken Sie möglichst viel Flüssigkeit mit den Händen oder mit einem Löffel heraus. Die Rösti in der Pfanne mit einem Löffel flach drücken und von beiden Seiten einige Minuten goldgelb braten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rösti und Matjes auf 2 Tellern anrichten, Dillrahmsauce und Topping über den Fisch geben.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür