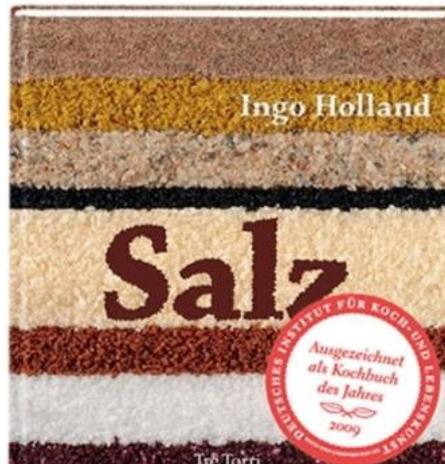


Das Rezept der Woche wird Ihnen präsentiert vom DEHOGA Shop.

DEHOGA
Shop



→ [ZUM TITEL...](#)

Junger Matjes mit geschmolzener Stopfleber, Salat von grünen Bohnen und gebackenen Kartoffelschalen

Für 4 Personen

Kartoffelschalen

2 große, festkochende Kartoffeln
(à ca. 200 g)
2 l Pflanzenfett zum Frittieren
Fleur de Sel
2 Msp. rosenscharfes Paprikapulver

Bohnensalat

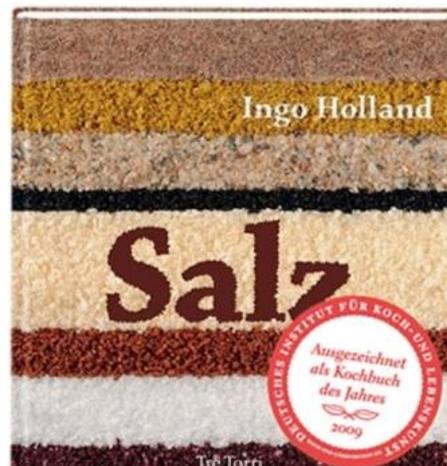
140 g breite, grüne Bohnen
Steinsalz
1 Mokkalöffel Natron
1 Tomate
3 EL Olivenöl
1 EL nicht zu dunkler Balsamico-Essig
35 g fein gehackte Schalotte
1 kleine, sehr fein gehackte
Knoblauchzehe
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 Stängel fein gehacktes Bohnenkraut

Matjes

4 frische kleine Matjesdoppelfilets mit
Schwanz (à ca. 70–90 g)
80 g frische Gänse- oder Entenstopfleber
(am Stück)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Rezept der Woche wird Ihnen präsentiert vom DEHOGA Shop.

DEHOGA
Shop



→ [ZUM TITEL...](#)

Junger Matjes mit geschmolzener Stopfleber, Salat von grünen Bohnen und gebackenen Kartoffelschalen

Die gut gewaschenen Kartoffeln bereits am Vortag nicht zu dünn schälen. Die langen Schalenstreifen in Wasser legen und über Nacht kaltstellen. So rollen sie sich lockenartig auf und sehen dekorativer aus. Kurz vor dem Servieren die Schalen im 180 °C heißen Fett zunächst vorfrittieren, herausnehmen und anschließend im Frittierfett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit wenig Fleur de Sel und Paprikapulver würzen.

Die grünen Bohnen von den Fäden befreien und schräg in dünne Streifen schneiden. In viel Wasser mit 2 TL Steinsalz und Natron fast garkochen (so bleiben die Bohnen schön grün). Fast gar heißt aber nicht, dass sie bissfest oder nur halb gegart werden sollen – quietschende Bohnen sind schrecklich. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Tomate blanchieren, häuten und sehr fein würfeln. Öl, Balsamico-Essig, Schalotte und Knoblauch zu einer Salatmarinade verrühren. Mit Steinsalz und Pfeffer würzen und abschmecken. Bohnen, Tomaten und Bohnenkraut erst kurz vor dem Anrichten damit marinieren. So kann der Essig das Grün der Bohnen nicht zerstören.

Die Matjes mit etwas Abstand nebeneinander auf einen Teller legen. Die Leber möglichst auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem sehr scharfen Messer, dass man vor dem Schneiden in heißes Wasser taucht, sehr dünn aufschneiden und auf die Matjes legen. Bohnensalat auf Tellern jeweils so anrichten, dass sich eine ebene Unterlage für den Matjes ergibt, und mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Matjes ganz kurz, d. h. maximal 10 Sekunden, in den vorgeheizten Backofen bei 250 °C Oberhitze geben, bis die Stopfleberscheiben zu glänzen beginnen. Die Matjes auf dem Salat anrichten und die Kartoffelschalen dazu servieren

Fotocredits/Fotonachweis: **Michael Link für Tre Torri Verlag**