

Matjestatar nach Johann Lafer

Zutaten (für 4 Personen):

200 g Matjesfilets ohne Gräten, 1 Tomate, 1 Schalotte, 1 Essiggurke, 1 TL Schnittlauchröllchen, Saft von 1/2 Zitrone, 3–4 EL Olivenöl, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, 3–4 EL Crème fraîche, 200 g Kartoffeln, 1 EL Kartoffelmehl, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, schwarzer Pfeffer, gemahlene Muskatnuss, 100 g Butterschmalz.

Zubereitung:

Für das Matjestatar die Matjesfilets etwa 15 Minuten in kaltes Wasser legen. Inzwischen die Tomaten über Kreuz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen.

Den Stielansatz und die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Essiggurke in kleine Würfel schneiden. Die Matjesfilets sorgfältig trockentupfen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Tomaten, Schalotten- und Gurkenwürfel sowie den Schnittlauch hinzufügen, alles gut vermengen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche einrühren.

Schweinerücken in Honig-Senf-Sauce

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Schweinelachsbraten, Schweinerücken schier, 2 EL Senf, mild; 1 EL Honig; Kräuter, je zwei Zweige (heute: Rosmarin, Pimpinelle, Oregano); etwas Salz; etwas Pfeffer; 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Den Braten waschen und trocken tupfen.

Die Kräuter fein hacken.

Kräuter, Senf und Honig gründlich miteinander mischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Braten darin rundherum gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und rundherum salzen und pfeffern.

Den Braten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und Oben, so wie an den Seiten mit der Senfmasse großzügig bestreichen.

Den Braten bei 75°C für 2 Stunden in den Ofen geben. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

Feine Zitronencreme

Zutaten (für 4 Personen):

3 Eier; 4 EL Zucker; 3 Blatt Gelatine; ½ Liter Sahne; 1 Zitrone; Zitronenabrieb; 4 EL Wasser

Zubereitung:

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, die Eier trennen und die Zitrone reiben.

Den Zucker mit den Eigelben schaumig rühren, Zitronenschale und den Saft der Zitronen unterrühren.

Das Wasser heiß werden lassen und die Gelatine darin auflösen. Dann die Gelatine und die Eiermasse verrühren und kalt stellen bis die Creme fest wird. Das kann durchaus eine halbe Std. dauern.

Erst dann wird die Sahne und das Eiweiß getrennt steif geschlagen und nach dem Anziehen der Eiermasse vorsichtig untergehoben. Die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.