

Kartoffeln Rezepte

Matjesterrine Mit Kartoffeln

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fisch, Kartoffel, Matjes, Gemüse

1	kg	Mehlige Kartoffeln	- event. mehr
100	g	Crème fraîche	Dill
2	große	Eigelb	6 Matjes-Doppelfilets; bei
5		Blatt Gelatine	- kleineren Filets das
		Salz, Pfeffer, Muskat	- Anderthalbfache
2		Stange/n Lauch; je nach Dicke	
Radieschenvinaigrette			
2	Bund	Radieschen	4 Essl. Olivenöl
1	Essl.	Scharfer Senf	5 Essl. Kalte Gemüsebrühe
		Salz und Pfeffer	5 Essl. Kräuter; z.B. Kerbel
3	Essl.	Milder Apfelessig	

Mal was ganz anderes: Die Terrine sieht toll aus und ist eine wirklich eindrucksvolle Vorspeise in einem großen, festlichen Menü: Man kann sie natürlich auch als Abendessen - zum Beispiel an einem warmen Frühsommerabend - auf der Terrasse servieren. Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, abgießen, ausdampfen lassen und sie bis auf drei oder vier noch heiß pellen und durch die Presse drücken. Sofort Crème fraîche und Eigelb miteinander verquirlen und unter die Kartoffelmasse ziehen, auch die inzwischen in kaltem Wasser eingeweichte und tropfnass in der Mikrowelle aufgelöste Gelatine. Die Kartoffelmasse sehr kräftig abschmecken, sie sollte fast überwürzt wirken, denn sie verliert nach dem Abkühlen viel davon. Abkühlen lassen, erst dann den gehackten Dill einarbeiten. Die aufbewahrten Kartoffeln etwas abkühlen und abbinden lassen. Erst dann pellen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Inzwischen die Lauchstangen an einer Längsseite aufschlitzen, die einzelnen Blattschichten lösen, gründlich auswaschen und in Salzwasser vier bis fünf Minuten kochen. Kalt abschrecken. Die Matjes sorgfältig von allen Gräten und Flossen säubern. Eine Kastenform (ca. 1,5 Liter Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen, dann mit den Lauchblättern auskleiden, die jeweils soweit über die Form überstehen sollten, dass man die gefüllte Terrine mit ihnen zudecken kann. Zuerst eine Schicht Kartoffelmasse in der Form verteilen, jeweils Kartoffelscheiben und Matjesstücke abwechselnd einschichten, dazwischen immer wieder Kartoffelmasse verteilen und glatt streichen. Zum Schluss alles mit Kartoffelmasse zudecken und mit Lauchblättern verschließen. Die Terrine mindestens zwei Stunden kalt stellen. Zum Servieren stürzen, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit der Radieschen-Vinaigrette dekorieren. Dafür die Radieschen in feine Streifen hobeln, mit einer Marinade aus Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl sowie fein gehackten Kräutern anmachen. Als Getränk passt dazu ein kräftiger Weißwein, etwa ein Weißburgunder vom Kaiserstuhl oder aus der Pfalz.