

Seiden Matjes und Beetecarpaccio

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

12-16 Seidenmatjesfilets

7-8 Stck. gelbe Beete

2 Stck. Ringelbeete

2 kleine Beutel rote Beete, gegart

400gr. Crème Fraîche

2 Zweige Petersilie

2 Zweige Dill

2 Zweige Kerbel

Anleitung:

Die gelbe Beete und Ringelbeete schälen, beides auf einem Hobel oder Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und in separaten Schüsseln aufbewahren.

Die gelbe Beete mit etwas Salz, Zucker oder Honig, Apfelessig, Rapsöl und Pfeffer marinieren und 1-2 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Ringelbeete mit einem Apfelkernausstecher oder kleinen Ringausstecher in kleine Scheiben stanzen und ebenfalls mit etwas Salz, Zucker, Pfeffer und einem milden Fruchtesig und Pflanzenöl marinieren.

Die Crème Fraîche mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern und ein paar Kräuter hinein hacken.

Die gegarte rote Beete in Würfel schneiden und den Saft aufbewahren.

Den Saft aus der Packung der roten Beete mit einem halben Teelöffel Senf vermengen und mit etwas Olivenöl oder anderem Öl nach Belieben zu einer Vinaigrette hochziehen, abschmecken und beiseitestellen.

Die gelbe Beete abtropfen und kreisförmig auf einem Teller flach auslegen, den Seitenmatjes in dünne Tranchen schneiden und halbkreisförmig auf der Beete ausbreiten.

Mit der Crème Fraîche kleine Tupfer/Häufchen auf der gelben Beete neben den Matjes machen und dort die Ringelbeetescheiben hineinstecken.

Aus den restlichen Kräutern einen kleinen Salat zupfen und mit etwas Olivenöl und Meersalz würzen, zum Schluss dekorativ neben den Fisch anlegen.

Genusstipp:

Man kann sich selbst die Gelbe Beete und Ringelbeete einlegen in einem Pickelfond und somit die Beete haltbarer und geschmacklich besser machen.

Pickelfond besteht aus je einem Teil Wasser, Zucker, Essig welches man alles aufkocht, man kann Kräuter und Trockengewürze nach Belieben hinzugeben und wie einen Tee ziehen lassen.

Die heiße Flüssigkeit wird dann auf die dünn aufgeschnittenen Beetescheiben gegossen und in einem Weckglas luftdicht verschlossen. Im Kühlschrank hält sich so ein Glas mehrere Tage bzw. Wochen.