



Rezept für 10 Personen:

Brunch mit Meerwert:

Amore Matjes - Matjesfilets Gartenkräuter und g'schmackige Erdäpferl

Was brauchst denn dazu:

Friesenkrone Gartenkräuter Matjes Watschn

1000g Matjesfilets Gartenkräuter von Friesenkrone
100g Wasabisesam
100g Frisch geriebener Meerrettich

Rottenmanner Wasabi Kräuter Rahm Dip

800g Sauerrahm
80g Schnittlauch
60g Kerbel
80g Dill
80g glatte Petersilie
5g Wasabi
5g Paprikapulver
Salz, Pfeffer

Knusprige Erdäpferl:

1200g Drillinge
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Wildkräutersalatsosserl

300ml Apfelessig

60 Dill

60 glatte Petersilie

100g Mittelscharfer Senf

100g Berghonig

400ml Traubenkernöl

Salz, Pfeffer

Wildkräutersalatsosserl

Die Kräuter fein hacken und bereitstellen. Die andere Zutaten gut miteinander vermengen und fertig ist a Fisches Salatsosserl.

Wie wird's gemacht:

Friesenkrone Gartenkräuter Matjes Watschn

Den Gartenkräuter Matjes Happen mit ein bisschen Wasabisesam und frischen Meerrettich marinieren und fürs servieren bereithalten. Brutalk guat!

Knusprige Erdäpferl:

Die Erdäpferl sorgfältig waschen und in Salzwasser zugedeckt 15 bis 20 Minuten fertig garen. Danach die Erdäpferl abgießen und ausdämpfen lassen. Halbieren und in Olivenöl auf der Schnittfläche kross ausbraten. Des ist soooo guat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rottenmanner Wasabi Kräuter Rahm Dip

Die Kräuter sauber waschen, trockentupfen und sie fein hacken und in eine Schüssel geben. Den Sauerrahm zugeben und mit dem Wasabi und Paprikapulver glatt rühren. Am Ende mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken.

Wildkräutersalatsosserl

Die Kräuter fein hacken und bereitstellen. Die andere Zutaten gut miteinander vermengen und fertig ist a Fisches Salatsosserl.

Zum Anrichten

Die delikaten Matjes Kräuter Happen in der Mitte des Tellers platzieren. Danach geben sie den Kräuter Rahm auf den Matjes Kräuter Happen. Nebenbei Braten sie die Erdäpferl knusprig an der Schnittseite an und geben sie auf das Fischerl. Am ende frappieren sie die Salatsosse ums Fischerl. Garnieren es mit frischen Kräutern aus. Aber Obacht bitte festhalten, sonst fliegt's weg.

Allergene

Sesamsamen, Weizen, Fisch, Milch (einschließlich Laktose)

Küss die Hand Freunde des guten Geschmack's, hab'ts Freude beim Nachkochen. Moizeit!