

Matjes mit Krustenkartoffeln und frischem Salat

Zutaten (7 Personen):

14 Matjesfilets (ca. 700g)
1,5 kg Bio-Kartoffeln vorw. festk.
2 Zweige Rosmarin
Rote Bete ca. 500 - 600g
Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer
2 Becher Schmand
1 Becher Saure Sahne
Gemischter Salat
2 Pfirsiche
1 Apfel
1 Tüte Pinienkerne

Besondere Geräte:

1x-Handschuhe
Salatschleuder

Zubereitung:

Rote Bete ca. 40 Minuten in Salzwasser, dem ein Schuss Essig zugesetzt wurde, kochen. Schälen (dabei Handschuhe benutzen), in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine Marinade aus Olivenöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer geben. Ziehen lassen.

Kartoffeln nicht schälen, ca. 20 Minuten kochen (sie sollen noch nicht ganz gar sein). In Achtel schneiden und in einer Marinade aus Olivenöl, Balsamessig, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Rosmarinnadeln wälzen.

Auf ein Backblech setzen und für ca. 15 Minuten bei 200° Ober-Unterhitze in die Röhre schieben. Gegen Ende der Backzeit für ca. 5 Minuten den Grill anstellen.

Matjesfilets säubern und in Stücke entsprechend der Größe der Rote-Bete-Scheiben schneiden.

Schmand und **Saure Sahne** im Verhältnis 2:1 mischen, leicht salzen und pfeffern.

Für den **Salat** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Salat putzen, waschen und trockenschleudern.

Eine Vinaigratte herstellen.

Pfirsiche und Apfel in kleine Stücke schneiden und zum Salat geben.

Zum **Anrichten** Rote Bete-Scheiben und Matjesstücke überlappend im Halbkreis auf die Teller geben.