



Matjes-Apfel-Rote Beete

Zutaten:

3 Rote Beete-Knollen
1 Dose Kräutergarten nordisch
4 Matjesfilets
2 Äpfel
1 Zwiebel
2 Päckchen Gelatine Fix
Salz, Pfeffer & Zucker

Für die Variante mit Ziegenfrischkäse:
Ziegenfrischkäse – anstelle von Matjes
Walnüsse – anstelle von Zwiebeln
Balsamicocreame zum Dekorieren

Für das Dressing:
1 Becher Saure Sahne
1 EL Essig
Etwas Meerrettich
1 EL Öl
Salz, Pfeffer & Zucker

Zubereitung:

Die Rote Beete mit einem Lorbeerblatt in etwas Salzwasser gar kochen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die Rote Beete pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Gelatine Fix zubereiten. Anschließend in kleine Gläschen füllen. Matjes in Würfel, Äpfel und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Nach circa einer Stunde die Apfelscheiben in der Mitte eines Tellers fächern und den Rote Beete-Kegel daraufstürzen. Matjes-Würfel darüber verteilen und eine dünne Apfelscheibe dekorativ darüberlegen. Die saure Sahne mit dem Essig, Salz, Pfeffer, Meerrettich und dem Öl verrühren.

Zum Schluss das Ganze mit dem Dressing beträufeln und die Kräuter darübergerben. Diese Vorspeise kann alternativ auch mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen zubereitet werden.

Anstelle der Matjeswürfel wird Ziegenfrischkäse über die Rote Beete-Kegel und Apfelingel gegeben. Die Walnüsse in der Pfanne karamellisieren, auf Backpapier abkühlen lassen und anschließend ebenfalls über die Rote Beete-Kegel streuen, dann mit etwas Balsamicocreame dekorieren.