

Matjestatar mit Apfelscheiben

1 kleiner Apfel (Boskoop oder Elstar), 1 Fleischtomate
1 kleine Zwiebel, 1 mittelgroße Essiggurke, 2 zarte Matjesfilets,
1 TL gehackter Dill, 1 EL Salatmayonnaise, schwarzen Pfeffer
1 großen säuerlichen Apfel (z.B. Boskoop), Dillzweige

Den kleinen Apfel schälen, halbieren und entkernen. Tomate kurz blanchieren, enthäuten, Stengelansätze und Kerne entfernen. Apfel, Tomate, enthäutete Zwiebel und Gurke würfeln. Matjesfilets mit einem breiten Messer fein wiegen. Mit den kleingeschnittenen Zutaten und dem Dill mischen, Mayonnaise unterheben. Mit Pfeffer abschmecken. Den großen Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in vier 1cm dicke Scheiben schneiden. Je 1 EL Matjestatar daraufsetzen und mit einem Dillzweig anrichten.

Steak vom Königslachs mit Senf-Sabayon und Apfel-Selleriepüree

4 Lachsfilets zu je 200g, Salz, Zitronensaft, geklärte Butter,
250ml Sahne, 2 EL Senf, 3 Eigelb, Sellerieknolle (600g),
600g Äpfel (z.B. Rubinette), Salz und Zucker

Sellerie putzen, in Würfel schneiden in etwas Wasser garen bis sie weich sind, abtropfen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in große Stücke schneiden, in ein wenig Butter und Wasser (evt. Apfelsaft) garen und absieben. Sellerie und Äpfel miteinander pürieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Lachsfilets mit Zitrone beträufeln und salzen. In der geklärten Butter braten, aber Vorsicht, sie sollten keine Kruste bekommen.

3 EL Sahne mit den Eigelben verrühren und zur Seite stellen. Restliche Sahne aufkochen, den Senf zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken. Nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt der Senf in der Sahne. Die Mischung aus Eigelben und Sahne unterrühren, kurz aufschlagen und über den Lachs gießen. Mit den Apfel-Selleriepüree auf einem Teller anrichten.

Rezept / Dezember 2014

