

## Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

### Bluntau-lachs „Matjes“ mit Rettich & Kohlrabi, Rösterdäpfelsud

**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

1 Bluntau-Lachsfilet (Bachsaibling, ca. 300 g). Für die Matjes-Marinade: 250 ml Wasser, 300 ml Weißweinessig, 300 ml Weißwein, Thymian, Wacholder, Pfefferkörner, Fenchel, 1 Zwiebel (in feine Würfel geschnitten), 1 Apfel (fein geschnitten), 1 EL Dille.

Für den Rösterdäpfelsud: 750 ml Kohlrabisaft, 500 ml Rindsuppe, 2 speckige Erdäpfel, 1 Zweig frischer Majoran, 3 Scheiben Bauchspeck, 2 Lorbeerblätter, 5 Pfefferkörner, Salz, Erdäpfelstärke

Für das marinierte Gemüse: 20 dünne Kohlrabischeiben, 20 dünne Rettichscheiben. Für den Pickelsud: 50 g Rieslingessig, 50 g Zucker, 50 g Wasser, Salz.

Außerdem: 4 speckige Erdäpfel, 150 g braune Butter, 1 EL knusprige Speckwürfel, frischer Majoran.

### Zubereitung

Für die Matjes-Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Das Fischfilet für 12 Stunden darin einlegen. Danach herausnehmen, enthäuten und entgräten. Fischfilet in Streifen schneiden.

Für den Rösterdäpfelsud den Kohlrabisaft aufkochen und durch ein Küchentuch oder einen Kaffeefilter gießen. Die Erdäpfel schälen, in 5 mm Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im Rohr bei 180 °C etwa 30 Minuten rösten. Den Bauchspeck ebenfalls knusprig rösten. Die Erdäpfeln mit dem Kohlrabisaft, Suppe, Majoran, Speck, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einem Topf 30 Minuten köcheln, anschließend 15-20 Minuten ziehen lassen. Danach vorsichtig abgießen und abschmecken. Mit etwas Erdäpfelstärke binden.

Für den Pickelsud alle Zutaten vermischen und 30 Minuten stehen lassen. Die Rettichscheiben und die Kohlrabischeiben damit ca. 3 Minuten marinieren. Die Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und rund ausstechen. In der braunen Butter bei 90-100 °C ca. 30 Minuten konfieren.

Die konfierten Erdäpfelscheiben mit dem aufgerollten Fisch und den Rettich- und Kohlrabischeiben auf Tellern verteilen, mit Speckwürfeln und Majoran dekorieren, mit Rösteräpfelsud untergießen.

