

MATJESFEINSCHMECKER

SPITZENKOCH PETER HENZEK:

Junge Küche mit Matjes

Peter Henzek von der Kochschule Ruhrgebiet in Mülheim an der Ruhr bereitet dem Holländischen Matjes gerne auch einmal einen „großen Auftritt“:

TOP-REZEPT-TIPP >

BIG-MATJES-BURGER MIT BACON

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Grüne Kräuterbrötchen oder weiße Partybrötchen
- 4 Holländische Matjesfilet
- 4 Schalotten
- 1 Apfel (Cox Orange)
- 100 g Bohnen
- 8 Scheiben Bacon



So wird's gemacht:

1. Matjes grob würfeln. Apfel und Schalotten in kleine Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten und abkühlen lassen. Bohnen kochen und in Eiswasser abschrecken. In Würfel schneiden. Den Bacon knusprig braten.
2. Für das Dressing (Burgersauce) 50 ml Apfelessig, 2 Esslöffel Honig, 1 Esslöffel süßer Senf, 1 Messerspitze Sambal Olek, Salz und Pfeffer im Mixer miteinander vermengen, das Eigelb dazu geben und 150 ml Rapsöl langsam einfließen lassen.
3. Matjes, Äpfel, Schalotten und Bohnen miteinander vermischen, Burgersauce dazugeben, Brötchen aufschneiden und die Matjesfüllung darauf verteilen. 2 Scheiben gebratenen Bacon darauf legen und mit Brötchendeckel abdecken.

