

OFENKARTOFFEL MIT MATJES IN ZITRONENVINAIGRETTE



Zutaten:

für 2 Personen

- 2 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 3 Matjesfilets
- 1/2 Blumenkohl
- 200 ml Sahne
- 1 Handvoll Erdnüsse
- 1/2 TI Senf
- 1/2 TI Honig
- Zitronenöl
- 2 Zweige Dill
- fisch geriebene Muskatnuss
- 1 Eßl Butter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel rundherum einstechen. In eine Alufolie mit Öl und Salz & Pfeffer einwickeln und je nach Größe für ca. 60 Minuten in den Backofen geben. Bei 200°C ausbacken.

Die Matjes abwaschen und mit einem Küchentuch abtupfen. In kleine mundgroße Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Für die Vinaigrette Senf, Honig, Zitronenöl sowie Salz und Pfeffer in einen Dressingshaker geben und gut schütteln. Abschmecken und über die Heringe geben und ca 1 h gut durchziehen lassen.

Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden und kurz blanchieren. Das Wasser abschütten und die Blumenkohlroschen zurück in den Topf geben. Die Butter über den Blumenkohl geben und etwas Muskatnuss reiben. Die Sahne dazu den Blumen und kurz erhitzen. Mit einem Pürierstab den Blumenkohl zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine fluffige, schaumige Masse aufschlagen.

Die Erdnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten und vor dem überstreuen mit einem Messer grob hacken.

Die Kartoffeln aus dem Ofen holen. In der Mitte einschneiden die Matjesfilet darüber geben und den Blumenkohlpüreeschaum on Top. Die Erdnüsse drumherum streuen und mit etwas Dill ausschmücken. Etwas Zitronenvinaigrette noch auf den Teller tropfen.