Kartoffelkuchen mit Matjes und Apfel-Gurken-Schnittlauchcrème

Backofen auf 180 Grad vorheizen

Kartoffelkuchen:

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und auf einer groben Raspel reiben.
Schalotten schälen, in dünne Scheibchen schneiden, kurz in Butter anschwenken und unter die geriebenen Kartoffeln mengen. Majoran und Thymian sehr fein hacken und mit dem fein geraspelten Meerrettich ebenfalls darunter geben. Leicht salzen und pfeffern.

Die Pfanne mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, etwas Traubenkernöl und Butter dazugeben. Dann die Kartoffelmasse gleichmäßig verteilen, festdrücken, kurz anbraten und im vorgeheizten Backofen va. 20 Minuten backen.

Apfel-Gurken-Schnittlauchcrème:

Milch aufmixen, Öl nach und nach dazugeben. Jetzt Joghurt und Crème fraìche dazugeben und alles zusammen mild abschmecken. Apfel schälen und entkernen, achteln und in feine Blättchen schneiden. Cornichons in kleine Würfelchen schneiden. Schalotten schälen, klein schneiden und blanchieren. Alle Zutaten mit dem fein geschnittenen Schnittlauch zusammen untermischen und nochmals alles mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer nachschmecken.

Kartoffelkuchen aus der Pfanne stürzen und in Kuchenstücke einteilen. Je Stück ein Matjesfilet dazugeben und mit der Apfel-Gurken-Schnittlauchcrème nappieren.

Zutaten für 4 Personen

Kartoffelkuchen:

1 kg festkochende Kartoffeln, 2 Schalotten, je 2 Zweige frischen Majoran und Thymian,
1 EL frisch geriebenen Meerrettich, 1 Knoblauchzehe, Meersalz, weißen Pfeffer, Butter und Traubenkernöl.

Apfel-Gurken-Schnittlauchcrème:

100 ml Milch, 70 ml Sonnenblumenöl, 70 gr. Joghurt, 70 gr. Creme fraìche, 1 Apfel,
4 kleine Cornichons, 2 Schalotten, 1 Zitrone, 5 Bund Schnittlauch, Salz, Zucker und Pfeffer

12 Matjesfilets