



Holsteiner Matjes - Speckkartoffel - Bohnensalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Eine schicke, schnelle Matjesvariation für die Matjessaison

Zutaten

- 4 - 5 junge Matjesfilets
- 200 g Pellkartoffeln / Drillinge
- 200 g frische Faden.- oder Bobby Böhnchen
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 8 Stück Kirschtomaten
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- 50 g gewürfelten, mageren Speck
- Etwas Kräuternessig
- 4 El Raps Öl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Matjesfilets in 1 - 2 cm große Stücke schneiden, die abgekochten Drillinge pellen und in Scheiben schneiden. Die Böhnchen putzen und „al dente“ mit etwas frischem Bohnenkraut in Salzwasser "bissfest" blanchieren, sofort in kaltes Wasser geben, abschrecken.

Schritt3

Die geputzten Schalotten ebenfalls kurz 1 - 2 min. blanchieren.

Schritt4

Die Kirschtomaten halbieren, den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Würfelspeck kross, in nicht zu wenig Rapsöl ausbraten. (Denn das Speckfett ersetzt ja das Öl oder die Mayonnaise)

Schritt5

Der Dressing für den des Speck - Kartoffelsalat:

Schritt6

Die Zwiebel fein hacken und mit einem 1/8 l Fleischbrühe, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker 1 - 2 min. zu einer geschmackvollen Marinade verkochen.

Schritt7

(Es geht auch mit einer Instand Fleischbrühe)

Schritt8

Die Kartoffelscheiben nunmehr mit der heißen Marinade übergießen und etwas schwenken. So erhält der Salat schon eine gewisse, leichte Bindung,

Schritt9

Etwas durchziehen lassen, den ausgelassenen Speck mit dem geschmackvollen Speckfett dazu geben, nachschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Holsteiner Speckkartoffelsalat immer lauwarm servieren, mit dem Matjeshappen, dem Schnittlauch und den Kirschtomaten garnieren.

Schritt12

Ein wunderschöner, bunter Salat ist entstanden, da fehlt nur noch ein eiskalten Aquavite und ein kühles, norddeutsches Bier.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bunt, einfach, holsteinisch, matjes, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-matjes-speckkartoffel-bohnensalat/>