

# Matjestatar, auf einem Carpaccio von Roter Bete

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " } );
```

Saisonal, maritim, delikat, stimmig, einfach, schnell

## Zutaten

- 300 g frische, gleichmäßig große Rote Bete
- 1 El Koriandersamen, gemörsert, gestoßen
- 1 kg Meersalz
- Für das Matjestatar:
- 3 - 4 frische, holländische Matjesfilets pro Person (besonders gut in der Jahreszeit ab Mitte Juni)
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 2 -3 Cornichons, fein geschnitten
- ½ Bündchen frischenrSchnittlauch,fein geschnitten
- 2 El Olivenöl
- Für die Marinade:
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Meerrettich aus dem Glas
- ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 El Balsamico
- 2 El Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die rote Bete in Salz:

### Schritt2

Die frische rote Bete zunächst waschen und mit dem gestoßenem Koriandersamen würzen, im Salz

einwickeln. (Geht auch ohne Salz in Alufolie) Bei 200° C, für ca.90 min den Backofen geben.

### **Schritt3**

Danach schälen, auskühlen lassen und in dünnen Scheiben auf einem dekorativen Vorspeisen Teller "flächendeckend" verteilen. Mittels eines Küchenpinsels gleichmäßig mit der Marinade bestreichen.

### **Schritt4**

Die Marinade:

### **Schritt5**

Den Meerrettich, den Honig, Knoblauch und Balsamico verrühren und mit etwas Olivenöl aufziehen.

### **Schritt6**

Das Matjestatar:

### **Schritt7**

Die Matjesfilet in recht kleine Würfel schneiden, ebenso die fein gehackte Schalotten, Schnittlauch und Gurkchen.

### **Schritt8**

Zum Matjes geben und mit gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen, etwas Öl dazu geben.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Das Matjestatar in einen Ring oder Moccataste drücken und „mittig“ auf dem Carpaccio placieren.

### **Schritt11**

Gern gebe ich noch einige Frisée - Blättchen drum herum und reiche dazu geröstetes Vollkornbrot oder Baguette und ggf. gesalzene Landbutter.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** delikat, einfach, saisonal, schnell, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjestatar-auf-einem-carpaccio-von-roter-bete/>