Rezept

Reibekuchen mit Matjestatar

Ein Rezept von Reibekuchen mit Matjestatar, am 17.05.2025

Zutaten

1 EL	Apfelessig
1 TL	mittelscharfer Senf
1 Prise	Zucker
	Pfeffer
1/2 Bund	Dill
8	in Öl eingelegte Matjesfilets
2 kleine	Essiggurken
800 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
2	Eigelb
1 TL	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
	kleine Dillzweige zum Garnieren
50 g	saure Sahne
100 g	Mayonnaise (aus dem Glas)
	Salz
1/2	Zitrone
1/2 Bund	Schnittlauch
1	rote Zwiebel
1 kleiner	süßlicher Apfel
1 große	Zwiebel
1 EL	Kartoffelstärke
	Pfeffer
ca. 75 g	Butterschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Für das Tatar Essig, saure Sahne, Senf und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Das Dressing mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen und unter das Dressing rühren.

2. Dill und Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Die Dillspitzen fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Schnittlauchröllchen unter das Dressing rühren.

3. Die Matjesfilets abtropfen lassen und trocken tupfen. Die Zwiebel schälen. Die Gurken abtropfen lassen. Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. Matjesfilets, Zwiebel, Gurken und Apfel in kleine Würfel schneiden und unter das Dressing mischen. Das Tatar bis zum Anrichten ziehen lassen.

4. Inzwischen für die Reibekuchen Kartoffeln und Zwiebel schälen. Beides fein reiben und in ein Sieb geben. Die Mischung gut ausdrücken und in einer Schüssel mit Eigelben und Kartoffelstärke verrühren. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5. Aus der Kartoffelmasse 12-16 kleine Reibekuchen backen. Dafür das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise hineingeben, flach drücken und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in ca. 2 Min. goldbraun und knusprig backen.

6. Die Reibekuchen herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Teller verteilen. Das Matjestatar in einem Schälchen extra dazu servieren.