

Matjes mit Erbsenpüree und Speck

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 doppelte Matjesfilets
- 1 kg frische Erbsen
- 4 Minzblätter
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Butter
- 0.5 TL Chiliflocken
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- ein paar Radieschen
- 4 EL Crème fraîche
- Olivenöl
- 100 g durchwachsener Speck

Wer keine frischen Erbsen bekommt, kann auch Tiefkühlerbsen nehmen. Dann reicht die Hälfte der oben angegebenen Menge.

Die Matjesfilets säubern und abtupfen und die Schwanzflossen mit den etwas härteren Gräten entfernen. Die Erbsen gegebenenfalls aus den Schalen pulen. Von der Zitrone zwei mittelgroße Scheiben Schale abschneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und 2 EL Wasser hinzufügen. Erbsen, Minzblätter und Zitronenschale dazugeben und die Erbsen etwa 5 Minuten bei milder Hitze schmoren. Dabei etwas zuckern, salzen und mehrmals wenden. Die Zitronenschale entfernen. Die Erbsen pürieren. Die Masse sollte aber noch etwas stückig sein. Mit Chili, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und etwas Pfeffer würzen.

Die Radieschen säubern und kurz in eiskaltes Wasser mit Eiswürfel legen. Dadurch werden sie schön knackig. Crème fraîche mit etwas Olivenöl verrühren und mit Zucker, Salz und Zitronensaft würzen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, dann auf Küchenkrepp entfetten.

Anrichten:

Matjes mit dem Erbsenpüree auf Teller geben. Den knusprigen Speck über den Matjes streuen. Etwas Crème fraîche auf die Teller geben und darauf die Radieschen setzen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 02.07.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen