



MATJESTERRINE MIT APFEL UND ROTEN RÜBEN

QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



schwer



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MATJESKERN

500 ml	Fischfond
50 ml	Weißer Balsamico-Essig
2 cl	Wodka
1 cl	Pernod [Anislikör]
3 g	Salz
50 g	Knollensellerie, geschält, gewürfelt
40 g	Äpfel, geschält, gewürfelt
30 g	Zwiebel(n), geschält, gewürfelt
6	Blatt Gelatine à 3 g, eingeweicht
80 g	Rote Rübe(n), gegart, gewürfelt
100 g	Matjesheringsfilet, gewürfelt

FÜR DEN KRÄUTERMANTEL

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
120 g	Gervais natur
7 g	Salz
4 cl	Wodka
1 cl	Weißer Balsamico-Essig
20 g	Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für den Matjeskern: Fischfond mit weißem Balsamico Essig, Wodka, Pernod und Salz aufkochen.
2. Knollensellerie, Äpfel und Zwiebeln einzeln im Fischfond weich kochen, herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Restlichen Fond zu einem $\frac{1}{4}$ Liter reduzieren, etwas auskühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
4. Sellerie-, Apfel-, Zwiebel, Rote Beete- und Matjeswürfel in kleine Förmchen füllen. Fischfond darauf gießen bis alles gut bedeckt ist und gut durchkühlen lassen.
5. Für den Kräutermantel: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
6. Etwas von der Creme in eine Form geben. Den gekühlten Matjeskern hineindrücken und mit der Creme bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.