

REZEPT

## Matjes im Frühjahr



Seidenmatjes-Hirschbirnen-Tatar mit Radieschen und Birne / Foto: Gastrobild

Seidenmatjes mit eingelegten Radieserln, steirischer Hirschbirne, Eidottercreme und Birnen-Traubenkernöl-Vinaigrette von Jürgen Kettner&nbsp;

Zutaten (für zehn Portionen):&nbsp;

Seidenmatjes-Hirschbirnen-Tatar: 1.000 g Seidenmatjes von Friesenkrone, 390 g steirische Hirschbirne, Salz, Pfeffer, Holundersirup

Eingelegte Radieserl: 20 Radieschen ohne Grün, 300 ml Essig süße Birne, 300 ml Wasser, 300 g Alpenhonig

Eidottercreme mit Birnenessig: 120 g Eigelb, 50 ml Essig süße Birne, 40 g Alpenhonig, Salz

Birnen-Traubenkernöl-Vinaigrette: 100 ml Gemüsebrühe, 60 g Shio Koji, 10 ml steirischer Apfelessig, 80 ml Essig süße Birne, 12 g steirischer Verjussaft, 0,5 g Xantana, 300 ml Traubenkernöl

Zubereitung:&nbsp;

Seidenmatjes in feine Würfel schneiden. Hirschbirnen auch in feine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit Seidenmatjes vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Holundersirup abschmecken.

Birnen-Traubenkernöl-Vinaigrette: Zutaten bis auf Xantana und Öl mischen. Mit Xantana binden und das Öl in dünnem Strahl einmontieren, sodass eine feinperlige Vinaigrette entsteht.

Radieschen mit der Mandoline hauchdünn hobeln. Anschließend Zucker mit Wasser und Honig aufkochen und heiß über die Radieschenscheiben gießen. Mindestens einen Tag

ziehen lassen und dann verwenden, um das Seidenmatjes-Tatar mit Radieschen-Scheiben auszulegen.

Eidottercreme mit Birnenessig: Zutaten im Thermomix auf 85°C mixen, bis eine feine Creme entsteht. Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. In einen Spritzbeutel abfüllen und bis zum Servieren kaltstellen.

Das angemachte Seidenmatjes-Birnen-Tatar auf einem Teller mit Stelling anrichten, Eidottercreme aufspritzen, mit Radieschenscheiben belegen.

Birnen-Traubenkernöl-Vinaigrette angießen. Mit Kräutern und Blüten ausdekorieren, damit das Gericht ein florales Aroma bekommt.