

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Oktober 2018** ▪  
**"Brot" mit Alexander Kumptner**



**Tanita Erski**

**Matjes-Tatar mit Pumpernickel und Rote-Bete-Apfel-Salat mit Pumpernickel-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Matjes-Tatar mit Pumpernickel:**

200 g Matjesfilet  
 4 Scheiben Pumpernickel  
 1 rote Zwiebel  
 ½ Zitrone  
 1 EL Creme fraîche  
 4 Gewürzgurken  
 ½ Bund Kerbel  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Matjesfilet, Zwiebel und Gewürzgurken würfeln. Mit Salz, Pfeffer Olivenöl und Zitronensaft vermengen.

Kerbel abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zum Matjes geben und die Creme fraîche unterheben.

Aus den Scheiben des Pumpernickels jeweils einen Taler ausstechen. Zum Anrichten nun abwechselnd Matjestatar und Pumpernickel im Servierring schichten.

**Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:**

250 g vorgegarte rote Bete  
 1 säuerlicher Apfel  
 100 g Feta  
 ½ Zitrone  
 30 g Walnüsse  
 1 Scheibe Pumpernickel  
 2 EL weißer Balsamicoessig  
 1 TL Zucker  
 4 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete und Apfel in dünne Scheiben reiben. Feta fein bröseln.

Eine halbe Zitrone auspressen. 1 EL Zitronensaft über den Apfel geben. Pumpernickel fein würfeln. Walnüsse klein hacken und mit dem Pumpernickel auf ein Backblech geben. Im Ofen rösten.

Für das Dressing Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer und Zucker mischen, Olivenöl dazugeben.

Rote Bete und Apfel in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen. Auf einen Teller geben und Walnüsse, Pumpernickel-Crunch und Feta darüber verteilen. Den Servierring vom Tatar entfernen und den Salat daneben geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.