



Geräucherter Emder Matjes auf grün-weißem Spargelragout und gefüllten Briekartoffeln

Der leichte Rauchgeschmack des Emders Matjes bildet das Pendant zu Spargel und Kartoffeln mit Brie.

- 4 Emders Räuchermatjesfilets
- 1 kg weißer Spargel (gekocht)
- 500 g grüner Spargel
- 50 g Butter
- 400 ml Sahne
- ½ Zwiebel
- 50 g Brie
- 12 kleine Kartoffeln
- 1 Glas Preiselbeeren
- Mehl, Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Zucker, Weißwein



Sollte saisonbedingt kein weißer Spargel verfügbar sein, kann dieser durch weiteren grünen Spargel ersetzt werden.

1. Die ungeschälten Kartoffeln mit einer guten Prise Salz kochen.



2. Kartoffeln abgießen und pellen, der Länge nach halbieren, mit einem Teelöffel etwas aushöhlen und anschließend den Brie hineingeben. Danach beide Hälften wieder zusammendrücken und mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren.



3. Weißen und grünen Spargel in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel in feine Würfel hacken.



4. In einem Topf die Zwiebel glasig braten, den grünen Spargel dazugeben und bissfest anbraten, anschließend den weißen Spargel dazu geben.



5. Spargel und Zwiebeln mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne auffüllen.

6. Ca. 5 min bei niedriger Hitze köcheln lassen.

7. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Butter abschmecken.

8. Die Briekartoffeln jetzt in heißem Fett goldbraun backen.

9. In der Mitte des Tellers das Spargelragout anrichten, das Rauchmatjesfilet obenauf legen, die Kartoffeln dazugeben und mit Preiselbeerkompott servieren.

