

DEUTSCHE TAPAS – MATJES AUF BRATKARTOFFELN

DEUTSCHE TAPAS – MATJES AUF BRATKARTOFFELN

Ich habe diese norddeutsch angehauchten Tapashäppchen nach dem gleichen Prinzip „gebastelt“ wie die Bratkartoffeln mit Speck. Die Kartoffel dient als Basis und der Fisch wird darauf angerichtet. So lassen sich die kleinen Häppchen wunderbar auf dem Buffet anrichten. Da diese Häppchen keine zweite Runde im Ofen backen müssen habe ich den Fisch hier mit Fähnchen befestigt. Es sind zwar deutsche Tapas – aber ein ganzes Buffet mit deutschen Fähnchen hätte dann doch etwas komisch gewirkt. In diesem Sinne übertrage ich hier den olympischen Gedanken aufs Essen: egal woher wir kommen, wir futtern alle die gleichen Häppchen – und das ist in diesem Fall Matjes auf Bratkartoffeln. ☐



ZUTATEN:

10 kleinere Kartoffeln

2 EL Sonnenblumenöl

2 TL getrockneter Oregano

Pfeffer & Salz

2 Matjesfilets

ZUBEREITUNG:

Die Zubereitung erfolgt nach genau dem gleichen Schema wie für die Bratkartoffeln mit Speck. Wenn man wie ich beides macht können natürlich alle Kartoffeln zusammen in den Ofen.

Die Kartoffeln werden geschält und der Länge nach halbiert. Dann lege ich sie mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Die obere Seite pinsel ich mit Öl ein und bestreusel sie mit Oregano und frisch gemahlenem Pfeffer & Salz.

So kommen die Kartoffeln für 40 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Wenn sie leicht knusprig aussehen hole ich sie raus und wende sie auf dem Blech. Ab hier unterscheidet sich die Zubereitung im Vergleich zu den Speck-Kartoffeln. Da diese Kartoffelchen nicht nochmal mit dem Fisch in den Ofen wandern müssen sie kurz nochmal mit der Schnittfläche nach oben für 5 Minuten backen. In dieser Zeit schneide ich die Matjesfilets in schmale Streifen. Dann hole ich die Kartoffeln wieder aus dem Ofen und lasse sie kurz etwas abkühlen. Jetzt wird je ein Matjes Streifen auf den Kartoffeln befestigt.

So können die Häppchen warm oder abgekühlt serviert werden. Leider sieht man auf dem Foto unten nur einen Teil des Buffets.

Viel Spaß damit!

