

# Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

## Matjesfilets auf Rote Bete-Birnen-Ragout mit Galgant-Crème fraîche

für 4 Personen:

8	Matjesfilets à 50 g
	Ahornsirup (alternativ Honig)
1	Chicoree
200 g	Rote Bete (fertig gekocht)
200 g	Crème fraîche
40 g	Speisequark (20 % Fett)
15 ml	Walnussöl
200 g	Birnen
10 g	Galgant oder 1 TL Galgantpaste
15 ml	Zitronensaft
80 g	Frühlingslauch
	Ursalz, Bertram

Die Birne und die rote Bete schälen und beides in 1 cm große Würfel schneiden. Walnussöl in eine Pfanne geben und die Würfel darin bei mittlerer Hitze für 2 Minuten durchschwenken. Mit Ursalz, Zitronensaft und Ahornsirup abschmecken.

Den Galgant schälen und ganz fein reiben. Den Lauch waschen und in feine Ringe schneiden. Crème fraîche und Quark verrühren, Galgant und Lauch unterheben und mit Ursalz und Bertram abschmecken.

Den Chicoree in einzelne Blätter zerteilen und waschen.

Das lauwarme Rote Bete-Birnen-Ragout auf Tellern anrichten, jeweils 2 Matjesfilets darüber legen, die Galgant-Crème fraîche daneben setzen und mit Chicoreeblättern garnieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München