

REZEPT

Surf 'n' Turf Oldenburger Art á la Gaumenschrei mit bayerischer Unterstützung

ZUTATEN

2-3 EL Schamel Meerrettich Scharfwürzig
1 Rote Beete
1 Rote Zwiebel
1 Stange Rhabarber oder einen säuerlich Apfel
2 Matjes Filets nordische Art
2 Rumpsteak vom Weiderind
1/2 Spitzkohl
3 EL Birnenessig
5 EL Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG

nach Art von [@Gaumenschrei](#)

Das intensive, aber zarte Fleisch und der noch zartere salzige Matjes verlangen nach einer fruchtig, säuerlichen Begleitung. Tunke und Krautsalat erfüllen diese Aufgabe wunderbar.

Rote Beete schälen, Rhabarber putzen und ebenso wie die geschälte Zwiebel würfeln. In einem Topf mit wenig Wasser köcheln, bis die Beete gar ist. Bis dahin sind auch die restlichen Zutaten gar. Mit einem Stabmixer sorgfältig pürieren und mit Salz und Honig abschmecken. Nach dem Abkühlen mit dem Meerrettich von Schamel mischen. Statt des Rhabarbers, lässt sich auch gut ein säuerlicher Apfel nehmen.

Für den Krautsalat Spitzkohl in feine Streifen schneiden und mit Birnenessig, Salz und Olivenöl kräftig kneten und durchziehen lassen. Ab und zu durchrühren. Mit Etwas Zucker oder Honig abschmecken. Zum Schluss etwas Schmand dazu geben.

Geröstetes Brot mit dem gegrillten Fleisch, Salat, dem kurz gegrillten Fisch belgen, mit der Meerrettich-Soße bestreichen und dann nur noch genießen.

Fleisch, Fisch, Salat und Tunke ergeben im Mund eine ganz wunderbare Mischung. Und die Schärfe des Meerrettichs steigt direkt in die Nase.

Herzhafter geht es nicht. Herrlich!

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
