

MATJESTATAR

AUF MEERRETTICH-REIBEKUCHEN

- 1 Die Matjesfilets in Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Apfel halbieren. Eine Hälfte schälen, entkernen und würfeln. Die zweite Hälfte entkernen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben aufbewahren.
- 2 Die Essiggurken fein würfeln. Vom Dill einige Spitzen aufbewahren, den restlichen Dill fein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- 3 Die Mayonnaise zusammen mit der sauren Sahne, Senf, Apfelessig und etwas Zitronensaft verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Würfel von Matjes, Apfel, Zwiebel und Essiggurke zugeben und alles unter das Dressing mischen. Das Matjestatar bis zum Anrichten kühl stellen.

MEERRETTICH-REIBEKUCHEN

- 1 Kartoffeln, Schalotten und Meerrettich schälen. Kartoffeln und Schalotten fein reiben und in einer Schüssel mit dem Ei vermengen. Den Meerrettich fein reiben und 30 g davon zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Reibekuchenmischung in einem Sieb abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und 8 Reibekuchen backen.

ANRICHTEN

- 1 Reibekuchen auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Hilfe eines runden Ausstechers das Matjestatar auf jedem einzelnen Reibekuchen anrichten. Das Matjestatar mit den Apfelspalten und Dillspitzen garnieren und servieren. Viel Spaß beim Nachkochen!

8 Matjesfilets
1 rote Zwiebel
1 Apfel
3 Essiggurken
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Schnittlauch
140 g Mayonnaise
100 g saure Sahne
2 Teel. Senf
2 EL Apfelessig
1/2 Zitrone

MEERRETTICH-REIBEKUCHEN

600 g Kartoffeln
2 Schalotten
1 kleines Stück Meerrettich
1 Ei
200 ml Öl
Salz / Pfeffer/ Zucker



Dieses Rezept entwickelte für Sie
CHRISTOPH RÜFFER ✿ ✿