

Matjes-Tatar-Rezept:

Rezept für 4 Personen

4 doppelte Matjesfilets (gibt es mittlerweile ganzjährig in guter Qualität gefroren)
1-2 rote Zwiebeln (je nach Geschmack u. Größe)
2 Gewürzgurken
1 großer leicht säuerlicher, aromatischer Apfel
1-2 Bund Dill (auch nach Bedarf)
1-2 EL gutes Rapsöl
nach Bedarf u. Geschmack Gurkenessig oder Zitronensaft, frisch gemahlener Pfeffer, Pumpnickeltaler, Butter

Die Matjesfilets abspülen, trocken tupfen u. in kleine Würfel schneiden; ebenso Zwiebel u. Apfel in kleine Würfel schneiden.
Von den Gewürzgurken nur die dickere äußere Schale verwenden u. diese ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
Alles mit Rapsöl u. nach Geschmack mit Gurkenessig oder Zitronensaft vermischen.
Mit kleingehacktem Dill und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und etwas durchziehen lassen.
Kleine Pumpnickeltaler erst mit Butter und dann mit Matjestatar bestreichen.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit

Sabine Burger