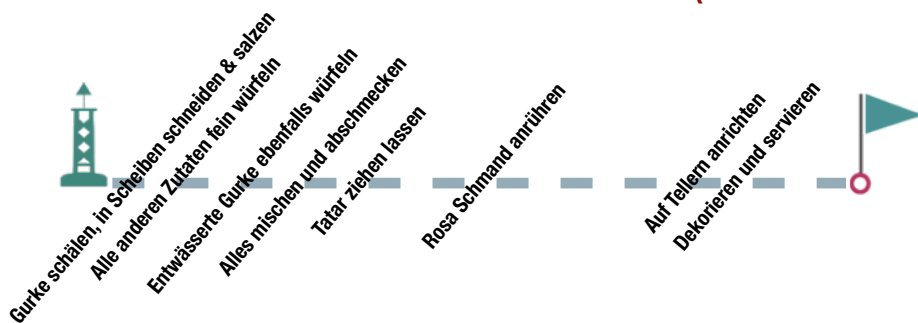


Rosa Matjes Tatar, norddeutsche Art



Streckenzeit: 20 Minuten (ohne ziehen lassen)



Anmerkung: Diesmal fiel die Wahl nicht auf den klassischen Matjes, sondern auf Aalrauchmatjes, „Nordischer Art“, der sich mit seinem rauchig-würzigen Geschmack deutlich unterscheidet. Da der Hering kein so feines Aroma hat, habe ich mich für ein rustikales Rezept entschieden, das nur regionale Zutaten verwendet und dadurch sehr norddeutsch schmeckt.

Die Zubereitung: Eine 1/2 Gurke schälen, längs halbieren, Kerne entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben leicht salzen und beiseitestellen, damit sie Wasser ziehen können. Die andere Gurkenhälfte für die Dekoration aufbewahren. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Rote Bete, Gewürzgurken und Matjes ebenfalls in feine Würfel schneiden. Apfel schälen, entkernen, eine Hälfte fein würfeln, die andere Hälfte beiseitelegen. Gurkenscheiben abtupfen und ebenfalls klein schneiden. Dill fein hacken, ein paar Zweiglein beiseitelegen. Die gewürfelten Zutaten mit Pfeffer, wenig Salz, Zucker, Zitronensaft, Öl, 1 – 2 EL Schmand und 1 EL Bete Saft mischen, abschmecken und für ca. 30 min kalt stellen.

Für die rosa Schmandcreme fein geriebenen Meerrettich oder Wasabi mit dem Schmand und 1 – 2 EL Betesaft zu einer glatten Creme anrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Servieren einen Servierring auf dem Teller platzieren, mit Tatar füllen, einen Zentimeter oben frei lassen, mit der Schmandcreme auffüllen und oben glatt streichen. Den Ring vorsichtig abziehen.

Tipp: Wer mag, kann mit dem Ring vorher einen Boden aus Pumpernickel ausstechen und den Tatar auf das Brot schichten. Alternativ kann man alles in eine Espressotasse füllen, sie umstülpen und den rosa Schmand separat anrichten. Den Matjestatar mit restlichen Zutaten, Salatblättern und Dill dekorieren. Auf Pumpernickel oder auf rote Bete Scheiben anrichten. Falls ihr frische rote Bete verwendet, diese vorher weich kochen und etwas mehr Zitronensaft unterrühren.

Werkzeuge: Messer, Brett, Schüsselchen, Servierring oder Espressotasse

Zutaten für zwei:

- 1 großes Matjesfilet (z. B. Aalrauch, Nordische Art)
- 2 kleine Gewürzgurken oder Cornichons
- 3 – 4 Scheiben eingelegte Rote Bete (oder gekochte frische)
- 1 kleiner Apfel
- 1/2 Salatgurke (optional)
- 1 Schalotte oder kleine rote Zwiebel
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Öl
- 1 TL Zucker (alt. Honig)
- 100 g Schmand oder Crème fraîche
- 1 – 2 EL geriebener Meerrettich oder Wasabi-Pulver
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- Frischer Dill

Für die Dekoration:

Pumpernickel, frische Salatblätter und restliche Zutaten



[Mehr Tipps hier](#)

