

Matjestartar auf Schwarzbrotbrötchen

mit Schwarzbrotbrötchen

Rezept-Idee Nr. 51

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schwarzbrotbrötchen vom Kalle-Bäcker
- 4 Matjesfilets
- 4 Gewürzgurken
- 1 säuerlicher Apfel
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine rote Paprika
- 1/2 Bund Radieschen
- 2 TL rote Pfefferkörner
- 2 TL Kapern
- 1 Handvoll Dillspitzen
- 2 TL Preiselbeeren
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 2-3 EL Weißweinessig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Rezept:

Matjesfilets, Gurken, Apfel, Frühlingszwiebeln, Paprika und Radieschen in sehr, sehr feine, kleine Würfelchen schneiden. Kapern, Pfefferkörner, Preiselbeeren und kleingehackten Dill dazu geben und gut vermengen.

Senf, Weißweinessig, Honig und Olivenöl verquirlen und gründlich mit dem Tartar vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Abdecken, kühl stellen und ca. 1/2 Std. ziehen lassen. Die Schwarzbrotbrötchen halbieren und etwas aushöhlen. Das Matjestartar einfüllen und nochmal auf dem Brötchen ziehen lassen.

Tipp: mit einem kühlen Dithmarscher Pils servieren!