

LECKER, LEICHT UND FRISCH FÜR HEISSE SOMMERTAGE!

Matjestartar „Texel“ auf Gurkencarpaccio an Apfel-Meerrettichcrème

Zutaten für 4 Portionen

400 g Junge Matjesfilets	1 Salatgurke
1/2 Bd. Frühlingslauch, fein geschnitten	200 g Crème fraiche
2 Gewürzgurken	150 g Joghurt
1 Apfel, säuerlich	1/2 Apfel, säuerlich, gerieben
2 hartgekochte Eier	2-3 TI Tafelmeerrettich
3 El Traubenkernöl	abgeriebene Limettenschale
etwas Limettensaft	Salz, Zucker
Pfeffer	1 Bund Dill

Zubereitung

Matjestartar:

Die Matjesfilets, Gewürzgurken und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Die hartgekochten Eier klein hacken. Nun den Frühlingslauch dazugeben, mit Pfeffer, etwas Limettensaft und dem Traubenkernöl mischen. Im Kühlschrank kaltstellen.

Apfel-Meerrettichcrème:

Crème fraiche und Joghurt mit 2-3 TI Tafelmeerrettich, der abgeriebenen Limettenschale und dem geriebenen Apfel verrühren. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Die Apfel-Meerrettichcrème mit einem Löffel in der Mitte des Tellers dünn verteilen. Nun die gewaschene, ungeschälte Gurke mit der Küchenreibe in feine Scheiben hobeln und als Kranz auf den Teller verteilen. In der Mitte das Matjestartar anrichten und mit Dill dekorieren.

Als Beilage eignen sich kleine Pellkartoffeln ebenso wie Pumpernickel.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit