

Matjes-Tatar holländischer Art

Für 2 Personen

125 g Matjes, in Öl	300 g Kartoffeln, mehlig	1 Gewürzgurke
1 Knolle Rote-Bete	1 Zwiebel, klein	1 Zitrone
1 TL Kapern, eingelegt	2 EL Mehl	1 Ei, mittelgroß
1 Bund Dill	1 Bund Petersilie, glatt	1 Muskatnuss
150 g Sahne, sauer	2 EL Gurkenaufguss	3 EL Olivenöl
Tabascoße, grün	1 TL Senf, mittelscharf	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Muskatnuss ebenfalls reiben. Anschließend die Kartoffelmasse mit dem Mehl und dem Ei vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Kartoffelmasse vier Reibekuchen formen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Reibekuchen darin ausbacken. Die Matjes abtropfen lassen und fein hacken. Die Gewürzgurke und die Kapern ebenfalls fein hacken. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Rote-Bete in Würfel schneiden. Anschließend das Gemüse mit dem Matjes vermengen und mit dem Gurkenaufguss und dem restlichen Olivenöl abschmecken. Den Dill und die Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Sahne mit dem Senf und jeweils einem Esslöffel der Kräuter zu einem Dip verrühren und mit dem Zitronensaft, etwas Pfeffersoße und Salz abschmecken. Das Matjestatar mit dem Dip auf den Reibekuchen auf Tellern anrichten und mit dem Dill garnieren.

Knut Fuljahn am 05. Januar 2010