

Schichtsalat mit Matjes

Für 2 Personen

2 Matjesfilets	2 Kartoffeln	2 Karotten
2 Kugeln Rote Bete	1 Zwiebel	1 Ei
100 g Schmand	100 g Mayonnaise	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Karotten ebenfalls schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Ei hart kochen. Die Mayonnaise und den Schmand zu einer Crème verrühren. Das Matjesfilet waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und flächendeckend auf zwei Tellern anrichten. Mit Salz bestreuen. Etwas von der Crème darauf verteilen. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und auf dem Matjesfilet verteilen. Anschließend salzen und mit etwas Crème bestreichen. Die Kartoffeln, die Karotte und die Rote Bete reiben. Abwechselnd schichten, salzen und mit der Crème bestreichen. Dabei mit der Roten Bete abschließen. Dann die restliche Crème auf der Roten Bete verteilen. Das Ei fein reiben und auf die Crème geben. Anschließend servieren.

Inessa Alexandrova am 06. Juni 2012