

Matjes-Tatar mit Quark-Dip und Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für das Matjestatar:

2 Matjesfilets	1 große saure Gurke	1 kl. säuerlicher Apfel
1 kleine weiße Zwiebel	2 Zweige Dill	2 TL Rapsöl
Getrocknete Dillspitzen	Salz	Pfeffer

Für das Matjes-Rote- Bete-Tatar:

2 Matjesfilets	1 kleine weiße Zwiebel	1 gekochte Rote Bete
Weißweinessig	Gemahlener Kümmel, zum	Abschmecken
2 TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Quark-Dip:

125 g Quark, 20%	50 g Sahne	Gurken-Wasser
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

2 festk. Kartoffeln	Rapsöl	Salz
---------------------	--------	------

Für das Matjes-Rote- Bete-Tatar:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen und das Kerngehäuse herausschneiden. Matjesfilets, Gurke und Apfel gleichmäßig fein würfeln. Alles zusammen mit den Zwiebelwürfeln in eine Schüssel geben und mit Öl vermengen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und getrockneten Dillspitzen abschmecken. Frischen Dill waschen, trockenwedeln und für die Garnitur beiseite stellen.

Für das Matjes-Rote- Bete-Tatar:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Matjesfilets und gekochte Rote Bete gleichmäßig fein würfeln. Alles miteinander vermengen und mit Öl, Kümmel, Essig und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Quark-Dip:

Quark und Sahne miteinander verrühren. Mit dem Wasser der Sauren Gurken, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und den Quark-Dip glattrühren.

Für die Kartoffelchips:

Kartoffeln schälen und in hauchfeine Scheiben schneiden oder hobeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffelscheiben vorsichtig in das Öl gleiten lassen und goldgelb und knusprig darin frittieren. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Das Gericht mit Hilfe von Servierringen auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Staack am 07. März 2023