

Matjes-Tatar auf Rote-Bete Carpaccio

Für 2 Personen

1-2 Knollen Rote-Bete	1 Zitrone	1 kleine rote Zwiebel
1 Apfel	1 EL Kapern	4 frische Matjesfilets
Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl	2 EL saure Sahne
1/2 Bund Dill		

Rote-Bete mit der Schale weich kochen. Etwas auskühlen lassen und schälen. Von der Zitrone den Saft auspressen Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und dann die Apfelvierteln in feine Würfel schneiden. Kapern hacken. Matjes ebenfalls sehr fein schneiden. Alle gewürfelten Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl und 1 -2 TL Zitronensaft abschmecken. Die Rote-Bete Knolle in dünne Scheiben schneiden und zwei Teller damit auslegen. 2 EL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen und über die Rote Bete Scheiben träufeln. In die Mitte des Carpaccios einen runden Ausstecher stellen. Diesen mit Matjestatar füllen, leicht andrücken, dann den Ausstecher abziehen. Mit einem Klecks saurer Sahne verzieren. Dill fein hacken und darüber streuen.

Otto Koch Freitag, 04. Juli 2008