

# Matjes-Salat mit Kartoffeln und Speck

## Für 2 Personen

4 kleine Kartoffeln	1 Tomate	150 g Gurke
1 Bund junge Löwenzahnblätter	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel	4 Matjesfilets	3 Sch geräucherter Speck
ca. 80 ml Gemüsebrühe	1,5 EL Essig	2,5 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln	

Kartoffeln kochen und pellen. Die Tomate enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Gurke schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne herausstreichen. Löwenzahnblätter und die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Matjes in schräge Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne kross braten. Die Brühe erwärmen, die Kartoffeln mit der lauwarmen Brühe vermischen und mit 1 EL Essig und 2 EL Öl, Salz und Pfeffer als Salat anmachen. Gurke in Scheiben schneiden und unter die Kartoffeln mischen. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und dazugeben. Die Matjesstücke unter den Salat mischen und dann die Tomaten, Petersilie und Schnittlauch zugeben. Den Salat noch mal abschmecken. Auf den Tellern die Löwenzahnblätter dekorativ anrichten und mit etwas Essig und Öl beträufeln. Den Matjessalat in der Mitte anrichten und mit den Speckstreifen bestreuen. Mit reichlich gezupftem Kerbel garnieren.

Otto Koch Freitag, 09. Juli 2010