

Matjes mit Rettich-Salat

Für 2 Personen

$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	1 EL Weißwein	2 EL Pflanzenöl
1 TL Sojasauce	1 Prise Zucker	Pfeffer
Salz	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 kleine Bund Radieschen
2 doppelte Matjesfilets		

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Zitronenhälfte auspressen. Zitronensaft und -schale, Weißwein, Öl, Sojasauce, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel zu einer Vinaigrette verquirlen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Radieschen putzen, waschen und trocken reiben. Die Radieschen fein hobeln oder in Stifte schneiden. Radieschen und Vinaigrette mischen.

Matjes-Filets und Radieschen-Salat auf Tellern anrichten. Dazu passen neue, in Schale gegarte Kartoffeln (z. B. Drillinge), mit fassfrischer Butter und Meersalz serviert.

Vincent Klink am 23. Juni 2016