

Matjes-Tatar mit Pumpernickel

Für 4 Personen

8 Matjesfilets	1 Apfel	150 g roter Rettich
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	12 Pumpernickeltaler
1 EL Butter	3 Stiele Basilikum	

Matjes in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, vierteln und entkernen. Rettich putzen und waschen. Zwiebel schälen.

Apfel, Rettich und zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Mit den Matjeswürfeln vermengen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Matjestatar damit marinieren.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Pumpernickeltaler darin anrösten.

Basilikum waschen und trocken schütteln.

Matjestatar in einem Ring auf den Teller setzten. Pumpernickeltaler anlegen und mit Basilikumblättern garnieren.

Tarik Rose am 22. Juni 2018