

# Hering-Stipp mit asiatischen Gurken-Tagliatelle

## Für 4 Personen

4 Matjes-Doppelfilets	1 Apfel	150 g saure Sahne
2 EL Apfelsaft	2 kleine, rote Zwiebeln	1 Salatgurke
1 EL Mikawa Mirin	1/2 TL Wasabipaste	1 EL Pflanzenöl
2 EL ungeröstetes Sesamöl	1 TL geröstetes Sesamöl	Salz, weißer Pfeffer, Zucker
1-2 EL Zucker	1 Bund Thai-Basilikum	

Matjes in Happen schneiden, Apfel vierteln, Gehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben.

Saure Sahne über die Matjes geben und mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl bissfest anschwitzen, dabei mit etwas Salz und Zucker würzen und anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen. Zu den Matjes geben und im Kühlschrank eine halbe Stunde ziehen lassen.

Salatgurke schälen und dann mit dem Sparschäler rundherum Streifen herunter schneiden.

Mirin mit Wasabi, Prise Salz und den Sesamölen vermischen.

Gurkenstreifen damit anmachen. Gehacktes Basilikum unterheben.

Matjes mit marinierten Gurkenstreifen auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 05. Februar 2022