

Kopfsalat-Lassi mit Matjes

Für 4 Personen

Für das Lassi:

2 Blatt Gelatine	1 Kopfsalat	1 Salatgurke
1/2 grüne Paprika	1 Knoblauchzehe	300 g Joghurt
50 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Msp. Piment d'Espelette
1 Prise Zucker	80 ml Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Einlage:

2 Matjesfilets ohne Haut	2 Tomaten	150 g Salatgurke
4 Radieschen	2 hart gekochte Eier	1 Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Blattpetersilie

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kopfsalat putzen und waschen, Strunk entfernen und nur die dunkelgrünen Blätter verwenden. Das Herz zur Seite legen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen, dann das Fruchtfleisch klein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Knoblauch schälen und klein schneiden. Joghurt mit Salatblättern, Gurke, Paprika, Knoblauch und Joghurt in einen Cutter geben und fein mixen. Balsamico erwärmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem warmen Essig auflösen. Dann unter den gemixten Salatjoghurt mischen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und Zucker würzen. Das Olivenöl nach und nach einrühren, abschmecken und das Lassi kalt stellen. Die Matjesfilets in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten am Strunk einritzen, in heißem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen, dann in feine Würfel schneiden. Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurkenhälfte vierteln und in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen und in feine Blättchen schneiden. Von den gekochten Eiern Eigelb und Eiweiß getrennt in Würfel schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Matjes mit all den klein geschnittenen Gemüsen und Eiern vorsichtig vermengen. Die Blätter vom Kopfsalatherz lösen und mit 1 Spritzer Zitronensaft, 1 TL Olivenöl und einer Prise Salz marinieren. Schnittlauch, Koriander und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Matjes mit dem Gemüse dekorativ in einem großen tiefen Teller verteilen, marinierte Salatblätter obenauf geben und mit gekühltem Lassi übergießen, mit den Kräutern bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013