

Matjes-Tatar

Für 2 Portionen

1 Matjes-Doppelfilet	1/2 Gurke	3 Backpflaumen
1 Zitrone	Gartenkresse	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Als erstes den Schwanz des Matjes abschneiden. Den restlichen Fisch zunächst in Stifte und dann in Würfel schneiden. Die Backpflaumen ebenfalls in möglichst kleine Stücke schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Nun die Gartenkresse klein schneiden und zusammen mit den Backpflaumen und den Matjes-Würfeln in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Die Mischung mit Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Eine Zitrone halbieren und den Saft der Zitrone zusammen mit ein wenig Olivenöl mit der Matjes-Masse vermischen. Die Masse in einen Ausstechring füllen und ganz leicht andrücken. Schließlich den Ausstechring auf den Tellern platzieren, abnehmen und servieren.

Steffen Henssler am 04. 04. 2012