Matjestatar von der Renke

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate	Vorbereitungszeit:	0:15
Rezept Nr	683	Garzeiten:	0:00
Portionen:	4		

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Matjesfilets	4	Stück	von der Renke	
Salatgurke	2	Stück	kleine Gärtnergurke	
Dijon-Senf	1	TL		
Zitronensaft			einige Tropfen	
Dill	2	Stängel		
Olivenöl	2	EL	oder kaltgepr. Rapsöl	
Piment d'Espelette	1	Msp.		
Frühlingszwiebeln	1	Stück	klein	

Zubereitung

Alternative zu dem beigefügten Rezept der Chiemseefischerei:

1. Matjesfilets in kleine Würfel schneiden. Gurke schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Dill fein hacken. Die Frühlingszwiebel klein hacken.

2. Für die Marinade das Öl mit 2 TL Dijon-Senf wie für eine Mayonnaise aufschlagen (dafür müssen beide zimmerwarm sein), leicht salzen und pfeffern und mit etwas Piment d'Espelette würzen, den Dill untermischen.

3. Die Fühlingszwiebeln und die Fischwürfel vermischen, leicht pfeffern. Wer mag kann etwas geriebenen Ingwer zu den Fischwürfeln geben. Eher nicht oder wenig salzen, weil die Matjes in der Regel ausreichend gesalzen sind.

3. Die Marinade getrennt unter den Fisch und die Gurken mischen, mit ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. und ein paar Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Servieren Vorschlag 1: Gurkenstücke und Fischstücke vermischen, dekorieren mit einer halben, dünnen Zitronenscheibe und einem kleinen Dillzweig. Dazu eine Scheibe geröstetes weißes Landbrot und ein Pils oder ein Glas trockener Weißburgunder aus dem Kaiserstuhl.

Servieren Vorschlag 2: In einem Speisenring erst eine Lage Gurkenwürfel anrichten und mit einem Löffelrücken leicht festdrücken. Dann darauf eine Lage Matjeswürfel geben und ebenfalls festdrücken. Den Tellerrand außen herum mit Dill, Gurkenstücken und etwas Marinade dekorieren.

Variationen: Limone statt Zitrone oder Quitten-Essig, 1 TL Honig, Koriander statt Dill, etwas Ingwer gerieben; Kapern, Frühlingszwiebeln; säuerlicher Apfel statt oder mit Gurke.

Tipp: Wenn man das Tatar vorbereiten möchte, dann erst unmittelbar vor dem Servieren die einzelnen Zutaten und insbes. die Marinade miteinander vermischen. Auch dann erst salzen und pfeffern. Das Tatar "suppt" dann nicht, d.h. es zieht kein Wasser.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Matjestatar von der Renke

Notizen

© ea für