

# Opas Häckerle mit Gurken-Rettich-Salat und Feta-Crostini

## Für zwei Personen

2 Matjesdoppelfilets	2 Tomaten	2 rote Schalotten
2 Gewürzgurken, mild	1 Salatgurke	1 Rettich
1 Apfel	1 unbehandelte Zitrone	2 Eier
1 Baguette	150 g Fetakäse	100 g Joghurt (mild)
50 g Magerquark	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Dill
1 Zweig Bärlauch	100 ml Sesamöl	Zucker
Salz, Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Die Eier hineingeben und 10 Minuten lang hart kochen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schalotten abziehen, fein hacken und in der Pfanne kurz anschwitzen. Anschließend die Schalotten in ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen. Die Matjesfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Gewürzgurken seitlich aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Tomate schälen, das Kerngehäuse entfernen und auch in kleine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Eier aus dem Wasser nehmen, abschrecken und abkühlen lassen. Die Gewürzgurken, die Tomaten- und die Apfelwürfel mit dem Matjes vermengen. Die abgekühlten Eier pellen, klein schneiden und auch in die Matjesmasse geben. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die angeschwitzten Schalotten unter das Häckerle mischen. Mit der Petersilie und dem Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Das Baguette in gleich große Stücke schneiden. Anschließend die Baguettestücke mit dem Sesamöl bestreichen und für 5 Minuten in den Backofen geben. Nach der Hälfte der Zeit den Fetakäse über die Baguettestücke streuen und weiter backen. Die Salatgurke waschen und längs halbieren, um das Kerngehäuse zu entfernen. Anschließend die Gurke mit einer Gemüsereibe in Streifen raspeln. Den Rettich waschen, schälen und fein reiben. Zusammen mit den Gurkenraspeln in eine Schüssel geben und den Joghurt, den Magerquark sowie etwas geriebene Zitronenschale untermischen. Den Dill und den Bärlauch fein hacken und unter den Salat rühren. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Zucker würzen und abschmecken. Die fertigen Feta-Crostini aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Mit Hilfe von Servierringen das Häckerle daneben anrichten und den Gurken-Rettich-Salat dazugeben. Alles zusammen servieren.

Reiner-Volker Schunert am 24. April 2012