

Häckerle mit Buttermilch-Süppchen

Für zwei Personen

Für das Häckerle:

2 Matjes-Filets (mild)	2 EL Joghurt (3,5 %)	$\frac{1}{2}$ Avocado (nicht zu reif)
1 kleine Schalotte	$\frac{1}{2}$ Apfel (z.B. Granny Smith)	1 Limette
1 TL süßer Senf	1 TL Sahne-Meerrettich	1 kleine Gewürzgurke
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 Scheiben Roggenbrot (2 mm)	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Buttermilchsüppchen:

200 ml Buttermilch	$\frac{1}{2}$ Bund Dill - frisch	$\frac{1}{2}$ Schlangengurke
4 Radieschen	$\frac{1}{2}$ TL Senf, mittelscharf	$\frac{1}{2}$ TL Orangensenf
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Matjes und die Gewürzgurke in fünf Millimeter große Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Avocado halbieren, entkernen und vorsichtig die Schale entfernen. Ebenfalls wie den Matjes würfeln und hinzufügen.

Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit Schale wie den Matjes würfeln und ebenfalls in die Schale geben.

Die Schalotte abziehen und so fein wie möglich würfeln. Die Hälfte in die Schale geben. Den süßen Senf und den Sahne-Meerrettich zufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen. Dabei nicht die Struktur der Würfel zerstören. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Einen Servierring in die Mitte eines Tellers stellen, die Masse hineinfüllen und mit einem Löffel leicht andrücken. Einen Löffel Joghurt darauf geben und mit fein geschnittenen Schnittlauch-Röllchen garnieren.

Von dem Roggenbrot zwei sehr dünne Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anrösten.

Die Buttermilch in einen Mixbecher füllen. Einige Dill-Spitzen zum Dekorieren abzupfen und aufheben. Den Rest mit Stängel in feine Stücke schneiden, so dass die Menge etwa zwei Esslöffel ergibt und zusammen mit dem Senf zu der Buttermilch geben. Mit einem Pürierstab gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Gurke waschen, halbieren, das Ende entfernen und mit einem Sparschäler rundherum schälen, bis das Kerngehäuse erreicht ist. Die so entstandenen Gurkennudeln um das Häckerle herum verteilen.

Die Radieschen in sehr dünne Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen. Schließlich die Buttermilch dazu gießen, den Servierring abnehmen und mit Dill-Spitzen, Olivenöl und den Roggenbrot-Scheiben garnieren.

Das Häckerle mit Buttermilch-Süppchen auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Kluske am 03. März 2015