

Matjes nach Hausfrauenart

Für 2 Personen

8 kleine Kartoffeln, fest kochen	1 TL scharfer Senf	1 Eigelb
1 EL Weißwein	1 Msp Koriander, gemörsert	ca. 6 EL Sonnenblumenöl
2 Kapern	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1 Schalotte	1 Apfel	4 Matjesfilets

Die Kartoffeln gut abbürsten, garen, abgießen und pellen. In der Zwischenzeit Senf mit Eigelb, Weißwein und Koriander gut verrühren. Sonnenblumenöl mit dem Schneebesen nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kapern fein hacken, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotte schälen und in feine Ringe, den Apfel in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren Apfelstreifen, Schalotte und Schnittlauchröllchen unter die Mayonnaise mischen. Die Matjes auf ihren Salzgehalt prüfen, ev. noch wässern. Matjes (gut gekühlt) anrichten und die Mayonnaise darüber geben. Heiße Kartoffeln dazu reichen.

NN 12. Oktober 2010