

Matjes-Tatar auf Schwarzbrot

Für zwei Personen

2 Matjesfilets	$\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel	3 Gewürzgurken
2 Scheiben Schwarzbrot	1 kleine Zwiebel	2 Eier
1 EL Crème fraîche	1 EL körniger Senf	1 TL rote Pfefferbeeren
2 Stängel Dill	Schnittlauch	Pflanzenöl
Pfeffer		

Die Eier hart kochen.

Matjes und zwei Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eine Gurke in feine Scheiben schneiden und zur Dekoration zurückhalten. Apfel waschen, schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die zuvor hart gekochten Eier schälen, halbieren, das Eigelb entfernen und dieses für die Garnitur beiseitestellen. Eiweiß fein hacken. Dill abbrausen und trockenwedeln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und beiseitestellen. Pfefferbeeren in einem Mörser zerstoßen.

Matjes, Gurken, Apfel, Eiweiß und Dill in einer Schüssel mit Senf, roten Pfefferbeeren und Crème fraîche vermischen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Nach Belieben Öl hinzufügen um eine Sämigkeit herzustellen.

Tatar mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen. Nach Belieben mit Schnittlauch, Zwiebel und Gurke garnieren und auf Schwarzbrot anrichten.

Wer möchte kann zur Crème fraîche noch etwas Gelatine geben um mehr Standhaftigkeit zu bekommen. Ein klein gehacktes Ei, gebunden mit Crème fraîche, ist als Nocke geformt eine tolle Dekoration.

Das Tatar auf dem Schwarzbrot anrichten und nach Belieben mit Gewürzgurke, Eigelb und Zwiebelringen toppen.

Nelson Müller am 24. Februar 2022