

Für Fasching, Aschermittwoch

oder zwischendurch

Matjes-Tatar auf karamellisierter Apfelscheibe

Zutaten für 4 Personen:

*3 Matjesfilets (ca. 250 g)
1 mittelgroße, rote Zwiebel
2-3 EL Zitronensaft
1 Ei gekocht
1 großer säuerlicher Apfel ,
1/2 Bund Dill
200 g Crème fraîche ,
Salz, Pfeffer, Curry
8 kleine runde Scheiben Pumpernickel
Zitronenscheiben und nach Belieben Eischeiben,
Dill und Zitronenraspel zum Garnieren*

Matjesfilets kurz unter fließendem kalten Wasser abspülen, trocken tupfen und fein würfeln.

Zwiebeln schälen und hacken.

In 1 - 2 Esslöffel Zitronensaft kurz aufkochen und unter die Matjeswürfel heben.

Zugedeckt etwas ziehen lassen.

Apfel waschen, Kerngehäuse herausstechen und den Apfel in ca. 8 Scheiben schneiden.

Die Apfelscheiben in Honig und Zucker karamellisieren. Für die Soße Dill waschen, trocken tupfen und, bis auf einige Fähnchen zum Garnieren, fein hacken.

Crème fraîche und gehackten Dill verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Matjes-Tatar mit etwas Soße auf den Apfelscheiben anrichten.

Soße mit Curry bestäuben,

Tatar mit Zitronenraspel bestreuen.

Mit Dillfähnchen und nach Belieben mit Pumpernickel garnieren.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!