

## Matjestartar auf Apfelscheiben

1 kleiner Apfel (nicht zu sauer)  
1 Fleischtomate  
1 kleine Zwiebel  
1 mittelgrosse Essiggurke  
2 zarte Matjesfilet  
1 TL gehackter Dill  
1 EL Salatmayonnaise

### zum Servieren

schwarzer Pfeffer  
1 grosser Apfel, diesmal säuerlich  
4 Zweige Dill

**1** Den kleinen Apfel schälen, halbieren und entkernen. Der Tomate die Haut abziehen, Stengelansätze und Kerne entfernen, Zwiebel schälen. Apfel, Tomate, Zwiebel und Essiggurke nicht zu klein würfeln.

**2** Die Matjesfilet sehr fein wiegen, mit den gerade gewürfelten Zutaten und dem Dill mischen. Die Salatmayonnaise zufügen und gut mit Pfeffer abschmecken.

**3** Den grossen Apfel schälen, das Kerngehäuse am besten ausstechen oder mit einem entsprechenden Messer entfernen. Dann den Apfel in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.

**4** Pro Teller eine Apfelscheibe, darauf jeweils einen Löffel des Tartars. Dazu einen Dillzweig und grob gemahlene Pfeffer. Als Deko machen sich auch noch Orangenfilets sehr gut.