

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 Salatmajonnaise

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 gemahlenen Pfeffer. Als Deko machen sich auch noch Orangenfilets sehr gut.