



Apfel-Matjes-Tatar mit Wasabicreme

Ein frisch-fruchtiger Appetitmacher zur Vesper oder Abend, für Party und Büffet oder gar als kleine kalte Vorspeise geeignet.

ZUTATEN

- 2 Matjesfilets à 100 Gramm
- 0,5 l spritziges Mineralwasser
- 2 fleischige Tomaten
- 1/4 rote Gemüsepaprika
- 2 kleine Gewürzgurken (Glas)
- 1 Schalotte
- 2 EL fruchtiges Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 großer Apfel (z.B. Boskop)
- 1/2 Bund Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- 100 g Crème fraîche
- Abrieb von einer 1/4 Limette (unbehandelt)
- 2 TL echtes Wasabipulver
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Scheiben Graubrot

1 Matjesfilets mit Mineralwasser übergießen und 10 Minuten wässern. Mineralwasser abgießen und Filets mit Küchenkrepp gut trocken tupfen. Filets fein würfeln.

2 Von den Tomaten am Stielansatz Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel Kerne entfernen. In Streifen schneiden und fein würfeln. Ebenfalls wie vor Paprika, Gewürzgurken und Schalotte würfeln. Filets mit den Gemüse in eine Schüssel geben, mit Pfeffer würzen, Zitronensaft und Olivenöl dazu geben und alles vorsichtig untereinander heben. - Alles 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

3 Apfel schälen und mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen. Den Apfel in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärben. 2 Scheiben mit einem Servierring von etwa 5 cm ausstechen. Restlichen Apfel fein würfeln und zu dem Tatar geben.

4 20 Minuten vor dem Anrichten 2 gehäufte Teelöffel echtes Wasabipulver mit der gleichen Menge lauwarmen Wasser zu einer dicken Paste rühren. Ziehen lassen. - Aroma und Geschmack haben sich nach 15 Minuten voll entfaltet. Der Crème fraîche die Wasabipaste und den Abrieb der Limette unterrühren. Mit Meersalz abschmecken.

5 ANRICHTEN: Aus dem Graubrot mit dem Servierring Ringe ausstechen. Den Servierring innen leicht einölen. Auf das Brot den Ring setzen und Matjetstatar mit einem Löffel einfüllen. Behutsam andrücken. Darauf die Apfelscheibe legen und wieder wie vor Matjetstatar geben. Mit Der Wasabi-Crème fraîche abschließen. Mit Tomate, Dill und Schnittlauchhalm garnieren.