

Matjestatar an kleinen Salat



Beim Kaufen des Salates ist es sicherlich schwierig exakt für 4 Personen einzukaufen. Sie werden zwangsläufig je einen Kopf kaufen müssen, oder sich der fertigen Salatmischungen bedienen. Von daher hinkt die genaue Mengenangabe für die Salate.

Die Salate werden geputzt gewaschen und anschließend geschleudert. Wir setzen die Salate auf einen großen Teller und versuchen, diese schön hoch heraus zu drapieren.

Die Cocktailtomaten werden ebenfalls gewaschen, halbiert und auf den Teller gesetzt. Der Dressing wird kurz vor dem Service von oben auf dem Salat gegeben.

Für den Matjestatar wird der Matjes in kleine Stücke geschnitten und in einer Schüssel gegeben. Ebenfalls werden die Gewürzgurken, rote Zwiebeln, die Radieschen in feine Würfelchen geschnitten und dem Matjes in der Schüssel zugefügt. Der Dill wird fein gehakt und zugegeben, mit wenig Salz, Pfeffermühle, Essig und Olivenöl den Tatar abschmecken und auf einer gebutterten, ausgestochenen Schwarzbrotst Scheibe setzen. Das Ganze wird auf den Salatteller gesetzt Obenauf geben wird eine kleine Kugel von Creme fraîche.

Rezept für 4 Personen:

100g	Lolo Rosso
100g	Lolo Bianco
100g	Kopfsalat
100g	Rucculasalat
6 Stck.	Cocktailtomaten
1 Bund	Dill
4 Stck.	Radieschen
Salz, Pfeffermühle, Prise Zucker, Zitronensaft, Essig, Olivenöl	
4	frische Matjes
1	rote Zwiebel
3	Gewürzgurken
4	Radieschen
4 Scheiben	Schwarzbrot
Butter	