

Matjes-Salat mit Roter Bete

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/matjes-salat-mit-roter-bete/

Zutaten für ca. 6 Personen:

- 4 Doppelfilets vom Matjes
- 1 Limette
- 1 EL Kräuteressig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Rote Bete
- 1 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf
- 3 EL Sesamöl
- 1 TL Kubebenpfeffer (im Mörser mit etwas Salz klein reiben, alternativ: schwarzer Pfeffer)
- 125 g Sauerrahm
- Salz

Zubereitung:

Die Rote Bete mit dem Weißweinessig bissfest garen, schälen und in Würfel schneiden. Matjesfilet in Happen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Matjes, Rote Bete und Zwiebeln auf einer Platte anrichten.

Mit dem Zestenschneider oder der Feinreibe die Schale von 1 Limette abziehen. Die Zesten

mit dem Saft der Limette und einem Schuss Kräuteressig, dem Sauerrahm, sowie mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Sesamöl dazugeben, gut verquirlen und den Matjes-Salat damit marinieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 27.12.2014

Episode: Kleines & Feines für das Silvester-Buffet