

Dieter Kürten | Matjes auf Schwarzbrot/ Rösti

Zutaten:

- pro Person 1 Matjesfilet
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- Sahne-Meerrettich aus dem Glas
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- Pflanzenöl
- Butter
- 4 – 6 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- Salz

Zubereitung:

Kartoffeln grob reiben und in einem Geschirrtuch auswringen. Matjes in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel würfeln, dazu geben und alles gut vermengen. Den Apfel schälen, fein reiben und mit 1 TL Sahne-Meerrettich unterrühren. Die Radieschen in kleine Stifte schneiden.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl mit einem Stich Butter erhitzen, etwa 2 EL der geriebenen Kartoffeln dazugeben, mit einem Pfannenheber flach drücken, salzen und circa 3 Minuten von jeder Seite braten, bis sie goldbraun geworden sind.

Das Matjes-Tatar je auf einem Rösti anrichten, daneben die Apfelmischung und die Radieschenstifte geben und mit Dill und Schnittlauch dekorieren.

Rezept: Dieter Kürten

Quelle: alfredissimo! 06.07.2001

Rezept von Alfred Biolek: [Rote Bete Suppe](#)