

Matjessalat mit Kümmelkartoffeln

VORBEREITEN

6,5
Std.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Salz, Pfeffer und etwas Gurkenwasser abschmecken. Die Matjesstücke unterheben. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Kartoffeln mit reichlich Salz und dem Kümmel in einen Topf mit Wasser geben. Aufkochen und in etwa 25 Minuten weich kochen. Vom Herd nehmen, abgießen und etwas auskühlen lassen. Kartoffeln fest in Alufolie wickeln, bis zur Hälfte einschneiden und aufklappen. Auf Teller legen und den Matjessalat in die Mitte häufen.

Zutaten für 4 Personen

200 g Myonnaise
100 g Frischkäse
4 Schalotten
1 Apfel
200 g Gewürzgurken (Glas)
8 Matjesfilets
1 Esslöffel fein geschnittener Dill
Salz, Pfeffer
4 große, mehligkochende Kartoffeln
1 Esslöffel Kümmel

Ich liebe dieses Matjesrezept und nehme dafür auch gern mal einen Apfel mehr, weil das Fruchtige dem salzigen Fisch den richtigen Kick gibt.

- 1 -

Mayonnaise in einer Schüssel mit dem Frischkäse verrühren. Schalotten schälen und fein würfeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Gurken aus dem Glas nehmen und ebenfalls fein würfeln. Gurkenwasser aufheben. Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten Apfel, Gurke und Dill mit der Frischkäsecreme verrühren. Mit