Notizen:

Matjestartar als Amuse gueule

Matjesfilet in feine Streifen schneiden, dann fein würfeln. Zwiebel, Gurken und Radieschen in klitzekleine Würfel schneiden. Alles in eine ausreichend große Schüssel geben und gut vermischen. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Tartar wird großzügig auf klein geschnittene Pumpernickel- oder Vollkornscheiben gestrichen und als Starter (auch im Stehen) serviert. Statt Brot kann man auch kleine, frisch gebratene Kartoffelpüfferchen verwenden. Das alles lässt sich auch gut in den speziellen Amuse-Gueule-Löffelchen servieren.

Tipp:

Ein frisches Bier oder ein trockener Weißwein passt gut dazu

Zutaten:

4 halbe Matjesfilet,
½ Gemüsezwiebel,
4 Radieschen,
4 kleine süß-saure Gurken