

Cocktail vom Aalrauch-Matjes

Zutaten für 4 Portionen

Matjes-Cocktail:

8 Aalrauch-Matjesfilets
50 g Frühstücksspeck, in Scheiben
200 g weißer Rettich
100 g Radieschen
1 Apfel
100 g Frühlingszwiebeln
1 Stängel glatte Petersilie

Vinaigrette:

2 EL Aceto balsamico bianco
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
1/2 TL Sesamöl

- 1** Die Matjesfilets längs halbieren, schräg in etwa 3 cm große Rauten schneiden und kühl stellen.
- 2** Die Speckscheiben quer in dünne Streifen schneiden. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Speckstreifen darin goldbraun braten, anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
- 3** Den Rettich und die Radieschen waschen, putzen und zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein schneiden.
- 4** Für die Vinaigrette den Essig in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren, dann beide Öle kräftig unterschlagen. Rettich, Radieschen, Apfel, Frühlingszwiebeln und Petersilie zufügen und alles gut miteinander vermischen. Kurz vor dem Anrichten den gebratenen Speck und die Matjesrauten vorsichtig untermischen.
- 5** Den Matjessalat in Portionsschalen oder Cocktailgläsern anrichten. Den Matjes-Cocktail nach Belieben mit einem Radieschen, glatter Petersilie oder Blattsalaten garnieren und servieren. Gut dazu passt getoastetes Schwarzbrot mit Butter und ein helles Bier.