

## Matjes-Tatar auf Röstbrot mit Salat

### Zutaten (für 4 Personen) für den Salat:

- ½ kleine Sellerieknolle
- 1 Apfel
- 2 Karotten
- 4 EL milder Wein-Essig
- 6 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

Sellerie schälen, Apfel und Möhre waschen, alles grob raspeln und in eine große Schüssel geben. Essig und Öl dazugeben und verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren gekühlt ziehen lassen.

### Zutaten für das Matjes-Tatar auf Röstbrot:

- 1 Zwiebel
- 1 TL milder Weißwein-Essig
- 4 doppelte Filets Matjes
- 2 saure Gurken
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL (aus dem Glas) Gurkensud
- 4 EL Schmand
- 4 Scheiben Krustenbrot
- 4 EL Butter

Für das Tatar die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln in einer Schüssel mit Essig etwas andrücken und kurz ziehen lassen. Matjes und saure Gurken würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden und in eine weitere Schüssel geben. Mit Schmand und Gurkensud vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brot dünn aufschneiden und im Toaster oder in der Pfanne goldbraun rösten, buttern und diagonal halbieren. Die Brote mit Matjes-Tatar und dünn geschnittenen Zwiebelringen belegen und zum Salat servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 24.09.2018

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)