

Matjesstulle Juister Art

Zutaten für den Sahne-Meerrettich-Dip (für 1 Personen):

- 60 g Mayonnaise
- 0,5 EL Sahne-Meerrettich
- Salz
- Pfeffer

Mayonnaise und Sahne-Meerrettich in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für die Honig-Senf-Soße:

- 0,5 EL Blütenhonig
- 0,2 EL Dijon-Senf
- 0,5 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- einige Spitzen Dill

Zitrone auspressen. Honig, Senf und Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz, Pfeffer und den gewaschenen, gehackten Dillspitzen würzen.

Zutaten für die Stulle:

- 1 Scheibe Sauerteigbrot
- 0,5 rote Zwiebel
- 0,2 Mango
- 1 Gewürzgurke
- 1 Matjes-Doppelfilet
- 10 g Queller
- alternativ: Dillspitzen

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, Mango schälen, entkernen und in dünne Halbmonde schneiden. Gewürzgurke der Länge nach in feine Streifen schneiden. Eine daumendicke Scheibe Brot auf einen Teller oder ein Brett legen.

Auf der Scheibe zunächst etwas Sahne-Meerrettich-Dip und danach etwas Honig-Senf-Soße verteilen. Dann die Mango- und Gewürzgurken-Stücke auf die Stulle legen, im Anschluss den Matjes und die Zwiebelringe. Ein Holzspieß in der Mitte des Brotes schafft Stabilität. Zum Schluss mit etwas Queller oder Dillspitzen dekorieren.

Sendung/Quelle: Brot & Stulle

Sendetermin: 27.08.2023

Koch/Köchin: Jessika Remmers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen