



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Tatar vom Matjes - Matjestatar geräuchert



Einkaufsliste:

Matjesfilets, geräuchert, 4 St.

Schinkenwürfel, 50 g

Schalotten, 2 St.

Cornichons, 8 St.

Kapern, klein, 1 EL

Pfeffer, grün, 1 TL

Petersilie, ½ Bund

Majoran

Rapsöl



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Symbole für Matjestatar geräuchert

	 eibfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Matjesfilets abspülen, in Küchentuch trocknen und klein schneiden,
- Schalotten und Cornichons klein würfeln,
- Petersilie klein hacken,
- eingelegte Kapern und grüne Pfefferkörner klein hacken,
- Schinkenwürfel und Schalotten in einer beschichteten Pfanne mit wenig Rapsöl anschwitzen, abkühlen lassen

Zubereitung:

- Matjes, Schinken, Schalotten und Cornichons miteinander vermischen,
- ggf. etwas Rapsöl zufügen,
- Kapern, Pfefferkörner und Petersilie unterheben,
- mit Majoran abschmecken

Tipps:

- Das Räucheraroma der Matjesfilets und des Schinkens harmoniert sehr gut mit frischem, knackigem Graubrot, aber auch mit frischem Parmesanbaguette.

Dazu passt:

- ein kräftiger Chardonnay aus der Pfalz