FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT KLAASSEN

Vorspeise: Schwedischer Matjessalat

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 3 frische Rote Bete (oder aus dem Glas)
- 600g Zwiebel-Matjesfilet (Fertigprodukt)
- 2 Äpfel (Cox Orange oder Boskop)
- 2 gr. Dillgurken
- 2 hartgekochte Eier
- 200g gekochtes Kalbsfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Bd. Dill
- 1 TL Senf
- 200g saure Sahne
- 150g Joghurt (1,5%)
- 1 EL Öl
- 2 EL Obstessig
- Saft von ½ Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1) Kartoffeln und frische Rote Bete separat garen, schälen und würfeln.
2) Abgetropfte Zwiebel-Matjesfilets, Äpfel, Dillgurken, Eiweiß und Kalbsfleisch würfeln. Zwiebel schälen und ebenso wie Dill feinhacken. Alles in einer Salatschüssel mischen.
3) Eigelb mit Senf glattrühren, saure Sahne, Joghurt, Öl, Essig und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4) Marinade mit Salatzutaten mischen und zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und mit kräftigem Bauernbrot servieren.

EW: 27g, Fett: 29g, KH: 29g, kcal/J:500/2096

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team