

Matjes nach Hamburger Art

Zutaten:

Für 4 Personen

8 Matjesfilets
200g Gewürzgurken
2 Äpfel, rote
300g Pellkartoffeln
200 ml Sahne, saure
1 Kopfsalat
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill
4 Eier
Butter zum Braten

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Matjesfilets abspülen und trockentupfen. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen. Kartoffeln pellen. Alles mit den Gewürzgurken in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Mit saurer Sahne und 5 EL Gurkenwasser mischen. 2 Stunden ziehen lassen. Salatblätter waschen, Dill und Petersilie hacken, Spiegeleier braten. Matjessalat mit Spiegeleiern auf Salatblättern anrichten und mit Kräutern bestreuen.