

Rezept

Matjestatar auf Roter Bete

Ein Rezept von Matjestatar auf Roter Bete, am 07.08.2024

Zutaten

1 Rote Bete	2 Schalotten
1-2 EL Zitronensaft	2 TL Zucker
Salz	Pfeffer
1 EL Rapsöl	3 Matjesheringe
1 säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)	1/2 rote Paprikaschote
6 halbe Walnusskerne	1 Bund Dill
1 TL mittelscharfer Senf	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Rote Bete schälen, in sehr feine Scheiben schneiden – am besten mit der Brotmaschine. Die Schalotten schälen, fein würfeln. 1 EL Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl unterschlagen, kräftig abschmecken. Mit der Roten Bete und der Hälfte der Schalotten mischen. Zugedeckt beiseite stellen.
2. Die Heringe fein würfeln. Apfel evtl. schälen, Paprika putzen, waschen, beides fein würfeln. Dill waschen, trockenschütteln, 1 Stängel beiseite legen. Die Dillblättchen und Walnüsse fein hacken. Matjes, Apfel, Paprika, Dill, Walnüsse und Schalotten mit Senf und einigen Tropfen Zitronensaft gut mischen; dann 30 Min. ruhen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die marinierte Rote Bete auf zwei Tellern kreisförmig anrichten. Den Matjes-Tatar dekorativ in die Mitte setzen, mit Dill garnieren.